Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República

La publicación de las colaboraciones que incluyen este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ella sustentados.

EDICION

60.000 Ejemplares

Distribución gratuita

MONTEVIDEO - URUGUAY

AÑO XLV - 1958

NUESTRA CARATULA

Estampa clásica del trabajador de nuestros establecimientos rurales de fin de siglo. El peón de estancia, el más humilde y sacrificado forjador de nuestra riqueza, ha sido captado por el cincel del artista Federico Escalada en toda su fuerza indómita, desde sus rasgos fisonómicos que dicen de la lucha de todos los días, hasta la simpleza de su ruda indumentaria.

El Banco de Seguros del Estado, tan asociado a la suerte del hombre del campo en su salud y en su trabajo, le rinde hoy justo homenaje, celebrando que las dignificantes conquistas sociales que ha alcanzado por la acción conjunta del patrono y de la Ley, le encuentran como ayer, desde el silencio de su modesto accionar, siendo valioso contribuyente para el bienestar colectivo.

(La obra escultórica de Escalada ha sido ambientada por el dibujante Julio Bonelli. La realización fotográfica es de Adolfo Armelino).

DIRECTORIO EN 1957

Presidente

Dr. Giordano Bruno Eccher

Vice-Presidente

Sr. Marcos Batlle Santos

Vocales

Dr. Julio C. Canessa
Sr. Martín Eguiluz
Dr. Francisco A. Gilmet

Secretario General Letrado

Dr. Héctor J. Cerruti Aicardi

Secretario Letrado

Dr. Carlos Vlahussich

ADMINISTRACION

Gerente General

Sr. Raúl E. Paravis

Gerentes

Sr. Ricardo Togni
Sr. Arturo Silveira Zorzi
Sr. Manuel Mendoza
Sr. Alfredo Scelza
Sr. Juan A. Baracco

Actuario

Agr. José Gabarain

Contador

Cr. Antonio H. Picón

Indemnizaciones abonadas hasta el 31/XII/956

$ 244.510.337,33


Ud. puede
regalar una fortuna

ENERO

1	**MIERCOLES**	La Circuncisión del Señor (Fiesta de Guardar).
2	**Jueves**	S. Isidoro.
3	**Viernes**	Sta. Genoveva.
4	**Sábado**	S. Gregorio.
5	**DOMINGO**	El Santo Nombre de Jesús.
6	**LUNES**	Reyes.
7	**Martes**	S. Julián.
8	**Miércoles**	S. Severino.
9	**Jueves**	S. Marcelino.
10	**Viernes**	S. Guillermo.
11	**Sábado**	S. Higinio.
12	**DOMINGO**	La Sgda. Familia.
13	**Lunes**	S. Leoncio.
14	**Martes**	S. Hilario.
15	**Miércoles**	S. Pablo Ermitaño.
16	**Jueves**	S. Marcelo.
17	**Viernes**	S. Antonio Abad.
18	**Sábado**	La Cátedra de S. Pedro en Roma.
19	**DOMINGO**	2ª de Epifanía.
20	**Lunes**	Stos. Fabián y Sebastián.
21	**Martes**	Sta. Inés.
22	**Miércoles**	S. Vicente Mr.
23	**Jueves**	S. Raimundo de Peñafort.
24	**Viernes**	S. Timoteo.
25	**Sábado**	La Conversión de S. Pablo.
26	**DOMINGO**	3ª de Epifanía.
27	**Lunes**	S. Juan Crisóstomo.
28	**Martes**	S. Pedro Nolasco.
29	**Miércoles**	S. Francisco de Sales.
30	**Jueves**	Sta. Martina.
31	**Viernes**	S. Juan Bosco.

FEBRERO

1	Sábado	S. Ignacio Ob.
2	DOMINGO	Septuagésima.
3	Lunes	S. Blas.
4	Martes	S. Andrés Corsino.
5	Miércoles	Sta. Agueda.
6	Jueves	S. Tito.
7	Viernes	S. Romualdo.
8	Sábado	S. Juan de Mata.
9	DOMINGO	Sexagésima.
10	Lunes	Sta. Escolástica.
11	Martes	Ntra. Sra. de Lourdes.
12	Miércoles	Los Siete Fundadores.
13	Jueves	Sta. Maura.
14	Viernes	S. Valentín.
15	Sábado	Stos. Faustino y Jovita.
16	DOMINGO	Quincuagésima (Carnaval).
17	LUNES	S. Teódulo (Carnaval).
18	MARTES	Sta. Bernardita Soubirous (Carnaval).
19	Miércoles	de Cenizas (Ayuno y Abstinencia).
20	Jueves	S. Eleuterio.
21	Viernes	S. Victorino (Abstinencia).
22	Sábado	La Cátedra de S. Pedro en Antioquía.
23	DOMINGO	1ª de Cuaresma.
24	Lunes	S. Modesto.
25	Martes	Sta. Irene.
26	Miércoles	S. Nestor.
27	Jueves	S. Gabriel de la Dolorosa.
28	Viernes	S. Román (Abstinencia).

MARZO

1	Sábado	S. Donato.
2	DOMINGO	2ª de Cuaresma.
3	Lunes	S. Hemeterio.
4	Martes	S. Néstor.
5	Miércoles	S. Adrián.
6	Jueves	Stas. Perpetua y Felicitas.
7	Viernes	Sto. Tomás de Aquino (Abstinencia).
8	Sábado	S. Juan de Dios.
9	DOMINGO	3ª de Cuaresma.
10	Lunes	S. Macario.
11	Martes	S. Cándido.
12	Miércoles	S. Gregorio Magno.
13	Jueves	Sta. Cristina.
14	Viernes	Sta. Matilde (Abstinencia).
15	Sábado	S. Longino.
16	DOMINGO	4ª de Cuaresma.
17	Lunes	S. Patricio.
18	Martes	S. Cirilo de Jerusalén.
19	Miércoles	SAN JOSE.
20	Jueves	Sta. Juliana.
21	Viernes	S. Benito (Abstinencia).
22	Sábado	S. Saturnino.
23	DOMINGO	de Pasión.
24	Lunes	S. Gabriel.
25	Martes	La Anunciación.
26	Miércoles	S. Braulio.
27	Jueves	S. Juan Damasceno.
28	Viernes	Ntra. Sra. de los Dolores (Abstinencia).
29	Sábado	S. Eustaquio.
30	DOMINGO	de Ramos.
31	LUNES	Santo.

ABRIL

1	MARTES	Santo.
2	MIERCOLES	Santo.
3	JUEVES	Santo.
4	VIERNES	Santo (Ayuno y Abstinencia).
5	SABADO	Santo.
6	DOMINGO	de Resurrección.
7	Lunes	S. Donato.
8	Martes	S. Dionisio.
9	Miércoles	Sta. María Cleofe.
10	Jueves	S. Ezequiel.
11	Viernes	S. León I.
12	Sábado	S. Zenón.
13	DOMINGO	In Albis.
14	Lunes	S. Justino.
15	Martes	Sta. Flavia.
16	Miércoles	S. Calixto.
17	Jueves	S. Aniceto.
18	Viernes	S. Apolonio.
19	SABADO	S. Hermógenes (Fiesta Cívica).
20	DOMINGO	2° de Pascua.
21	Lunes	S. Anselmo.
22	Martes	S. Cayo.
23	Miércoles	S. Jorge.
24	Jueves	S. Fidel de Sigmaringa.
25	Viernes	S. Marcos.
26	Sábado	Stos. Cleto y Marcelino.
27	DOMINGO	3° de Pascua.
28	Lunes	S. Pablo de la Cruz.
29	Martes	S. Roberto.
30	Miércoles	Sta. Catalina de Sena.

MAYO

1	JUEVES	S. José Obrero.
2	Viernes	S. Atanasio.
3	Sábado	Hallazgo de la Sta. Cruz.
4	DOMINGO	4º de Pascua.
5	Lunes	S. Pío V.
6	Martes	San Juan ante Portam Latinam.
7	Miércoles	S. Juvenal.
8	Jueves	La Aparición de S. Miguel.
9	Viernes	S. Gregorio Nazianceno.
10	Sábado	S. Antonio Ob.
11	DOMINGO	5º de Pascua - Stos. FELIPE Y SANTIAGO.
12	Lunes	Stos. Nereo y Aquileo.
13	Martes	S. Roberto Belarmino.
14	Miércoles	S. Bonifacio.
15	Jueves	ASCENSION.
16	Viernes	S. Ubaldo.
17	Sábado	S. Pascual Bailón.
18	DOMINGO	Después de la Ascensión (Fiesta Cívica).
19	Lunes	S. Pedro Celestino.
20	Martes	S. Bernardino de Sena.
21	Miércoles	S. Segundo.
22	Jueves	Sta. Rita de Casia.
23	Viernes	S. Florencio.
24	Sábado	María Auxiliadora.
25	DOMINGO	PENTECOSTES.
26	Lunes	S. Felipe Neri.
27	Martes	S. Julio.
28	Miércoles	S. Agustín de Canterbery.
29	Jueves	Sta. María Magdalena de Pazzis.
30	Viernes	Sta. Juana de Arco.
31	Sábado	LA REALEZA DE MARIA.

JUNIO

1	DOMINGO	La Sma. Trinidad.
2	Lunes	S. Evgenio P.
3	Martes	Sta. Clotilde.
4	Miércoles	S. Francisco Caraciolo.
5	Jueves	CORPUS CHRISTI.
6	Viernes	S. Norberto.
7	Sábado	S. Pablo Mr.
8	DOMINGO	2ª de Pentecostés.
9	Lunes	S. Ricardo.
10	Martes	S. Getulio.
11	Miércoles	S. Bernabé.
12	Jueves	S. Nazario.
13	Viernes	SAGRADO CORAZON DE JESUS.
14	Sábado	S. Basilio Magno.
15	DOMINGO	3ª de Pentecostés.
16	Lunes	Sta. Julieta.
17	Martes	S. Manuel.
18	Miércoles	S. Efrén.
19	JUEVES	Stos. Gervasio y Protasio (Fiesta Cívica).
20	Viernes	S. Silverio.
21	Sábado	S. Luis Gonzaga.
22	DOMINGO	4ª de Pentecostés.
23	Lunes	Sta. Agripina.
24	Martes	S. Juan Bautista.
25	Miércoles	S. Guillermo.
26	Jueves	Stos. Juan y Pablo.
27	Viernes	Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro.
28	Sábado	S. Ireneo.
29	DOMINGO	5ª de Pentecostés - S. PEDRO.
30	Lunes	SAN PABLO.

JULIO

1	Martes	La Preciosísima Sangre de Jesús.
2	Miércoles	Ntra. Sra. del Rosario.
3	Jueves	S. León II.
4	Viernes	S. Laureano.
5	Sábado	S. Antonio Zacarías.
6	DOMINGO	6ª de Pentecostés.
7	Lunes	Stos. Cirilo y Metodio.
8	Martes	S. Eugenio II. P.
9	Miércoles	Sta. Verónica Giuliani.
10	Jueves	S. Marcial.
11	Viernes	S. Pío I.
12	Sábado	S. Gualberto.
13	DOMINGO	7ª de Pentecostés.
14	Lunes	S. Buenaventura.
15	Martes	S. Enrique.
16	Miércoles	Ntra. Sra. del Carmen.
17	Jueves	S. Alejo.
18	VIERNES	S. Camilo de Lelis (Fiesta Cívica).
19	Sábado	S. Vicente de Paul.
20	DOMINGO	8ª de Pentecostés.
21	Lunes	S. Daniel.
22	Martes	Sta. María Magdalena.
23	Miércoles	S. Apolinario.
24	Jueves	S. Francisco Solano.
25	Viernes	Santiago el Mayor.
26	Sábado	Sta. Ana.
27	DOMINGO	9ª de Pentecostés.
28	Lunes	Stos. Nazario y Celso.
29	Martes	Sta. Marta.
30	Miércoles	Stos. Abdón, Senén y Rufino.
31	Jueves	S. Ignacio de Loyola.

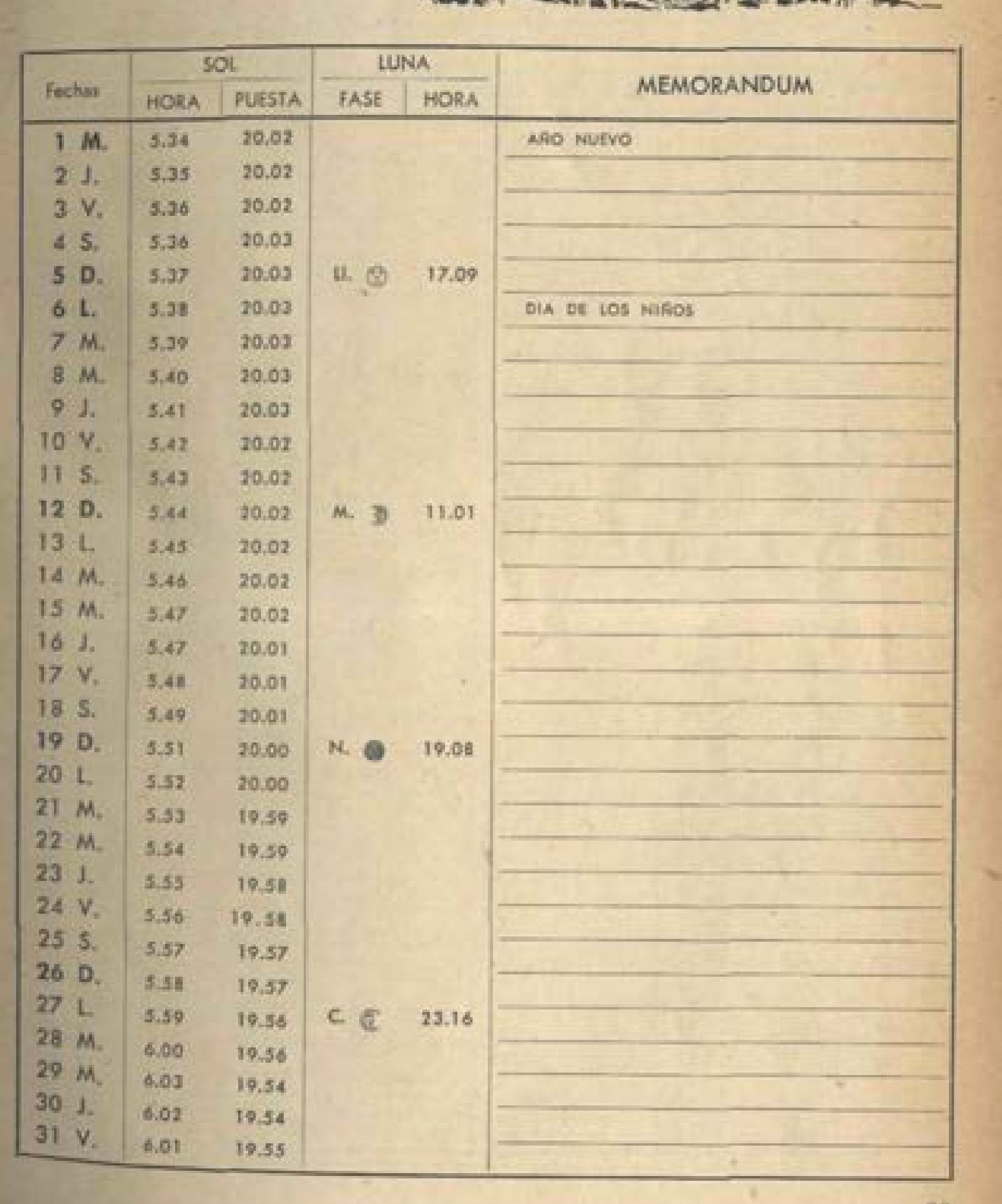
AGOSTO

1	Viernes	S. Pedro Ad. Vincula.
2	Sábado	S. Alfonso Ma. de Ligorio.
3	DOMINGO	10º de Pentecostés.
4	Lunes	Sto. Domingo de Guzmán.
5	Martes	Ntra. Sra. de las Nieves.
6	Miércoles	La transfiguración del Señor.
7	Jueves	S. Cayetano.
8	Viernes	S. Marino.
9	Sábado	S. Juan Bautista Vianney.
10	DOMINGO	11º de Pentecostés.
11	Lunes	Stos. Tiburcio y Susana.
12	Martes	Sta. Clara.
13	Miércoles	S. Hipólito.
14	Jueves	S. Alfredo (Ayuno y Abstinencia).
15	Viernes	LA ASUNCION.
16	Sábado	S. Joaquín - S. Roque.
17	DOMINGO	12º de Pentecostés.
18	Lunes	Sta. Elena.
19	Martes	S. Mariano.
20	Miércoles	S. Bernardo.
21	Jueves	Sta. Juana Francisca de Chantal.
22	Viernes	INMACULADO CORAZON DE MARIA.
23	Sábado	S. Felipe Benicio.
24	DOMINGO	13º de Pentecostés.
25	LUNES	Ntra. Sra. de la Fundación (Fiesta Cívica).
26	Martes	S. Adrián.
27	Miércoles	S. José de Calazans.
28	Jueves	S. Agustín.
29	Viernes	Ntra. Sra. de la Guardia.
30	Sábado	Sta. Rosa de Lima.
31	DOMINGO	14º de Pentecostés.

ENERO

1er. MES 31 DIAS

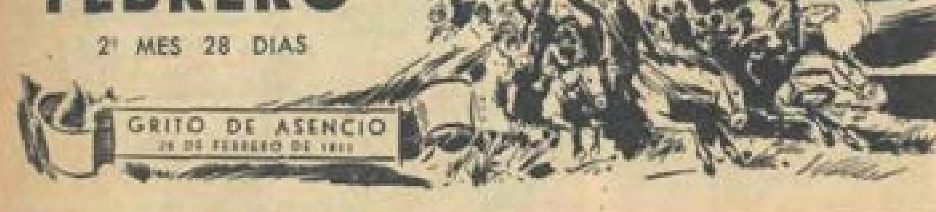
BANDERA NACIONAL
(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)
1.º DE ENERO DE [illegible]



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	HORA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	5.34	20.02			AÑO NUEVO
2 J.	5.35	20.02			
3 V.	5.36	20.02			
4 S.	5.36	20.03			
5 D.	5.37	20.03	LL. ◯	17.09	
6 L.	5.38	20.03			DIA DE LOS NIÑOS
7 M.	5.39	20.03			
8 M.	5.40	20.03			
9 J.	5.41	20.03			
10 V.	5.42	20.02			
11 S.	5.43	20.02			
12 D.	5.44	20.02	M. ☽	11.01	
13 L.	5.45	20.02			
14 M.	5.46	20.02			
15 M.	5.47	20.02			
16 J.	5.47	20.01			
17 V.	5.48	20.01			
18 S.	5.49	20.01			
19 D.	5.51	20.00	N. ●	19.08	
20 L.	5.52	20.00			
21 M.	5.53	19.59			
22 M.	5.54	19.59			
23 J.	5.55	19.58			
24 V.	5.56	19.58			
25 S.	5.57	19.57			
26 D.	5.58	19.57			
27 L.	5.59	19.56	C. ☾	23.16	
28 M.	6.00	19.56			
29 M.	6.03	19.54			
30 J.	6.02	19.54			
31 V.	6.01	19.55			

FEBRERO

2º MES 28 DIAS



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 S.	6.04	19.53			
2 D.	6.05	19.52			
3 L.	6.06	19.51			
4 M.	6.07	19.50	Ll. 🌕	5.05	
5 M.	6.08	19.49			
6 J.	6.09	19.49			
7 V.	6.10	19.48			
8 S.	6.11	19.47			
9 D.	6.12	19.46			
10 L.	6.13	19.45	M. 🌗	20.34	
11 M.	6.14	19.44			
12 M.	6.15	19.43			
13 J.	6.16	19.42			
14 V.	6.17	19.41			
15 S.	6.18	19.39			
16 D.	6.19	19.38			CARNAVAL
17 L.	6.20	19.37			CARNAVAL
18 M.	6.21	19.36	N. 🌑	12.38	CARNAVAL
19 M.	6.22	19.35			
20 J.	6.23	19.34			
21 V.	6.24	19.33			
22 S.	6.25	19.32			
23 D.	6.26	19.31			
24 L.	6.27	19.29			
25 M.	6.28	19.28			
26 M.	6.29	19.27	C. 🌓	17.51	
27 J.	6.30	19.25			
28 V.	6.31	19.24			GRITO DE ASENCIO

MARZO

3er. MES 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS

(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)

[illegible] DE MARZO DE [illegible]



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 S.	6.32	19.23			
2 D.	6.32	19.22			
3 L.	6.33	19.20			
4 M.	6.34	19.19			
5 M.	6.35	19.17	LL.	15.28	
6 J.	6.36	19.16			
7 V.	6.37	19.15			
8 S.	6.37	19.13			
9 D.	6.38	19.12			
10 L.	6.39	19.11			
11 M.	6.40	19.09			
12 M.	6.41	19.08	M.	7.48	
13 J.	6.42	19.07			
14 V.	6.43	19.05			
15 S.	6.44	19.04			
16 D.	6.45	19.03			
17 L.	6.45	19.01			
18 M.	6.46	19.00			
19 M.	6.47	18.59			
20 J.	6.47	18.57	N.	6.50	
21 V.	6.48	18.56			OTOÑO
22 S.	6.49	18.54			
23 D.	6.50	18.52			
24 L.	6.51	18.51			
25 M.	6.52	18.50			
26 M.	6.52	18.48			
27 J.	6.53	18.47			
28 V.	6.54	18.46	C.	8.18	
29 S.	6.55	18.44			
30 D.	6.56	18.43			TURISMO
31 L.	6.57	18.42			TURISMO

ABRIL

4to. MES 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	6.57	18.40			TURISMO
2 M.	6.58	18.39			TURISMO
3 J.	6.59	18.38			TURISMO
4 V.	7.00	18.36	Ll. ◐	0.45	TURISMO
5 S.	7.01	18.35			TURISMO
6 D.	7.02	18.34			
7 L.	7.02	18.32			
8 M.	7.03	18.31			
9 M.	7.04	18.30			
10 J.	7.04	16.28	M. ◑	20.50	
11 V.	7.05	18.27			
12 S.	7.06	18.26			
13 D.	7.07	18.24			
14 L.	7.08	18.23			
15 M.	7.09	18.22			
16 M.	7.09	18.20			
17 J.	7.10	18.19			
18 V.	7.11	18.18			
19 S.	7.11	18.16	N. ●	0.23	DESEMBARCO DE LOS T. Y TRES
20 D.	7.12	18.15			
21 L.	7.13	18.14			
22 M.	7.14	18.13			
23 M.	7.15	18.12			
24 J.	7.16	18.11			
25 V.	7.16	18.09			
26 S.	7.17	18.08	C. ◐	18.36	
27 D.	7.18	18.07			
28 L.	7.18	18.06			
29 M.	7.19	18.05			
30 M.	7.20	18.04			

MAYO

5to. MES 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811

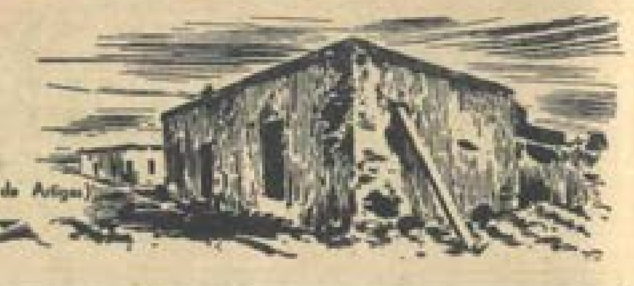


Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 J.	7.21	18.03			DIA DE LOS TRABAJADORES
2 V.	7.22	18.02			
3 S.	7.23	18.01	Ll.	9.23	
4 D.	7.23	18.00			
5 L.	7.24	17.59			
6 M.	7.25	17.58			
7 M.	7.25	17.57			
8 J.	7.26	17.56			
9 V.	7.27	17.55			
10 S.	7.28	17.54	M.	11.37	
11 D.	7.29	17.53			
12 L.	7.30	17.52			
13 M.	7.30	17.52			
14 M.	7.31	17.51			
15 J.	7.32	17.51			
16 V.	7.32	17.50			
17 S.	7.33	17.49			
18 D.	7.34	17.48	N.	16.00	BATALLA DE LAS PIEDRAS
19 L.	7.35	17.48			
20 M.	7.36	17.47			
21 M.	7.37	17.46			
22 J.	7.37	17.46			
23 V.	7.38	17.45			
24 S.	7.39	17.45			
25 D.	7.39	17.44			
26 L.	7.40	17.44	C.	1.38	
27 M.	7.41	17.43			
28 M.	7.41	17.43			
29 J.	7.42	17.42			
30 V.	7.43	17.42			
31 S.	7.43	17.41			

JUNIO

6to. MES 30 DIAS


NACIMIENTO DE ARTIGAS (Casa de Artigas)
19 DE JUNIO DE 1764



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 D.	7.44	17.41	LL.	17.55	
2 L.	7.45	17.41			
3 M.	7.45	17.41			
4 M.	7.46	17.41			
5 J.	7.46	17.41			
6 V.	7.17	17.40			
7 S.	7.47	17.40			
8 D.	7.48	17.40			
9 L.	7.48	17.40	M.	3.59	
10 M.	7.49	17.40			
11 M.	7.49	17.40			
12 J.	7.50	17.40			
13 V.	7.50	17.40			
14 S.	7.50	17.40			
15 D.	7.51	17.40			
16 L.	7.51	17.40			
17 M.	7.51	17.40	N.	4.59	
18 M.	7.52	17.40			
19 J.	7.52	17.40			NATALICIO DE ARTIGAS
20 V.	7.52	17.40			
21 S.	7.53	17.41			INVIERNO
22 D.	7.53	17.41			
23 L.	7.53	17.41			
24 M.	7.53	17.42	C.	6.44	
25 M.	7.53	17.42			
26 J.	7.53	17.42			
27 V.	7.54	17.43			
28 S.	7.54	17.43			
29 D.	7.54	17.43			
30 L.	7.53	17.44			

JULIO

7mo. MES 31 DIAS





JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	7.53	17.44	Ll.	3.04	
2 M.	7.53	17.44			
3 J.	7.53	17.45			
4 V.	7.53	17.45			
5 S.	7.53	17.46			
6 D.	7.53	17.46			
7 L.	7.53	17.47			
8 M.	7.53	17.47	M.	21.21	
9 M.	7.52	17.48			
10 J.	7.52	17.48			
11 V.	7.52	17.49			
12 S.	7.51	17.49			
13 D.	7.51	17.50			
14 L.	7.51	17.51			
15 M.	7.50	17.51			
16 M.	7.50	17.52	N.	15.33	
17 J.	7.50	17.53			
18 V.	7.49	17.53			JURA DE LA CONSTITUCION
19 S.	7.49	17.54			
20 D.	7.48	17.55			
21 L.	7.48	17.55			
22 M.	7.47	17.56			
23 M.	7.46	17.57	C.	11.19	
24 J.	7.46	17.57			
25 V.	7.45	17.58			
26 S.	7.44	17.59			
27 D.	7.44	18.00			
28 L.	7.43	18.00			
29 M.	7.42	18.01			
30 M.	7.42	18.01	Ll.	13.47	
31 J.	7.41	18.02			

AGOSTO

8vo. MES 31 DIAS



DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA (Asamblea de la Florida)

[illegible] DE AGOSTO DE [illegible]

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 V.	7.40	18.03			
2 S.	7.39	18.04			
3 D.	7.38	18.05			
4 L.	7.37	18.06			
5 M.	7.36	18.06			
6 M.	7.35	18.07			
7 J.	7.34	18.08	M.	14.49	
8 V.	7.33	18.08			
9 S.	7.32	18.09			
10 D.	7.31	18.10			
11 L.	7.30	18.10			
12 M.	7.29	18.11			
13 M.	7.28	18.12			
14 J.	7.27	18.12			
15 V.	7.26	18.13	N.	0.33	
16 S.	7.25	18.14			
17 D.	7.24	18.15			
18 L.	7.23	18.16			
19 M.	7.22	18.17			
20 M.	7.20	18.17			
21 J.	7.19	18.18	C.	16.45	
22 V.	7.18	18.19			
23 S.	7.16	18.19			
24 D.	7.15	18.20			
25 L.	7.14	18.21			INDEPENDENCIA NACIONAL
26 M.	7.12	18.21			
27 M.	7.11	18.22			
28 J.	7.10	18.23			
29 V.	7.09	18.23	Ll.	2.53	
30 S.	7.08	18.24			
31 D.	7.07	18.25			

SETIEMBRE

9no. MES 30 DIAS



CABILDO ABIERTO

21 DE SETIEMBRE DE 1808

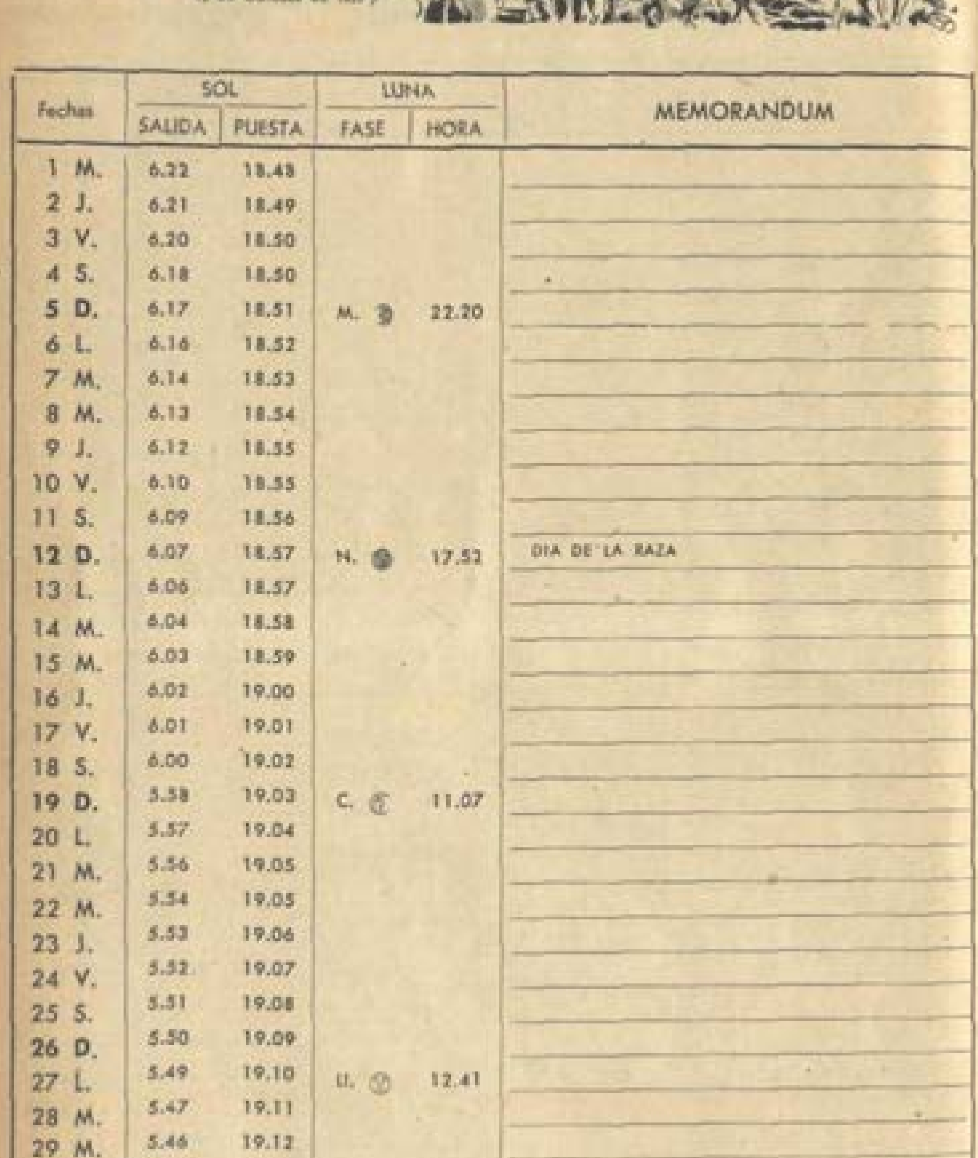
Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 L.	7.05	18.26			
2 M.	7.05	18.27			
3 M.	7.02	18.28			
4 J.	7.01	18.28			
5 V.	6.59	18.29			
6 S.	6.58	18.30	M. ☽	7.24	
7 D.	6.56	18.30			
8 L.	6.55	18.31			
9 M.	6.54	18.32			
10 M.	6.52	18.32			
11 J.	6.51	18.33			
12 V.	6.50	18.34			
13 S.	6.48	18.34	N. ●	9.02	
14 D.	6.47	18.35			
15 L.	6.45	18.36			
16 M.	6.44	18.36			
17 M.	6.42	18.37			
18 J.	6.41	18.38			
19 V.	6.39	18.39			
20 S.	6.38	18.40	C. ☾	0.17	
21 D.	6.37	18.41			CABILDO ABIERTO
22 L.	6.35	18.41			
23 M.	6.34	18.42			PRIMAVERA
24 M.	6.32	18.42			
25 J.	6.31	18.43			
26 V.	6.29	18.44			
27 S.	6.28	18.45	Ll. ○	18.43	
28 D.	6.26	18.45			
29 L.	6.25	18.46			
30 M.	6.24	18.47			

OCTUBRE

10mo. MES 31 DIAS

BATALLA DE SARANDI

12 DE OCTUBRE DE 1825

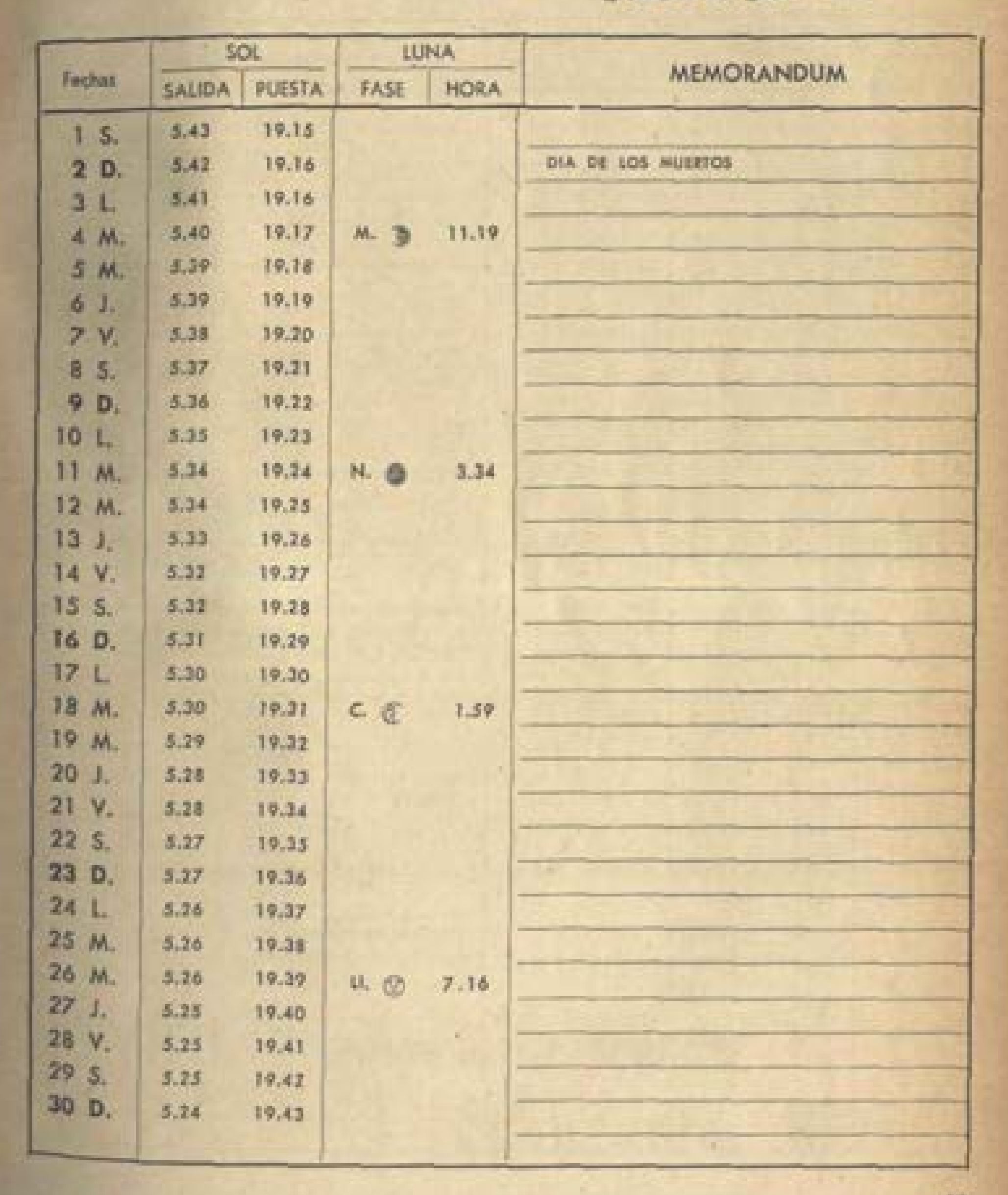


Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	6.22	18.48			
2 J.	6.21	18.49			
3 V.	6.20	18.50			
4 S.	6.18	18.50			
5 D.	6.17	18.51	M. ◑	22.20	
6 L.	6.16	18.52			
7 M.	6.14	18.53			
8 M.	6.13	18.54			
9 J.	6.12	18.55			
10 V.	6.10	18.55			
11 S.	6.09	18.56			
12 D.	6.07	18.57	N. ●	17.53	DIA DE LA RAZA
13 L.	6.06	18.57			
14 M.	6.04	18.58			
15 M.	6.03	18.59			
16 J.	6.02	19.00			
17 V.	6.01	19.01			
18 S.	6.00	19.02			
19 D.	5.58	19.03	C. ◐	11.07	
20 L.	5.57	19.04			
21 M.	5.56	19.05			
22 M.	5.54	19.05			
23 J.	5.53	19.06			
24 V.	5.52	19.07			
25 S.	5.51	19.08			
26 D.	5.50	19.09			
27 L.	5.49	19.10	LL. ○	12.41	
28 M.	5.47	19.11			
29 M.	5.46	19.12			
30 J.	5.45	19.13			
31 V.	5.44	19.14			

NOVIEMBRE

11mo. MES 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
2 DE NOVIEMBRE



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 S.	5.43	19.15			
2 D.	5.42	19.16			DIA DE LOS MUERTOS
3 L.	5.41	19.16			
4 M.	5.40	19.17	M.	11.19	
5 M.	5.39	19.18			
6 J.	5.39	19.19			
7 V.	5.38	19.20			
8 S.	5.37	19.21			
9 D.	5.36	19.22			
10 L.	5.35	19.23			
11 M.	5.34	19.24	N.	3.34	
12 M.	5.34	19.25			
13 J.	5.33	19.26			
14 V.	5.32	19.27			
15 S.	5.32	19.28			
16 D.	5.31	19.29			
17 L.	5.30	19.30			
18 M.	5.30	19.31	C.	1.59	
19 M.	5.29	19.32			
20 J.	5.28	19.33			
21 V.	5.28	19.34			
22 S.	5.27	19.35			
23 D.	5.27	19.36			
24 L.	5.26	19.37			
25 M.	5.26	19.38			
26 M.	5.26	19.39	LL.	7.16	
27 J.	5.25	19.40			
28 V.	5.25	19.41			
29 S.	5.25	19.42			
30 D.	5.24	19.43			

DICIEMBRE

12mo. MES 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
[illegible] DE DICIEMBRE DE 1726



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 L.	5.24	19.44			
2 M.	5.24	19.45			
3 M.	5.24	19.46	M.	22.24	
4 J.	5.24	19.47			
5 V.	5.24	19.48			
6 S.	5.24	19.48			
7 D.	5.24	19.49			
8 L.	5.24	19.50			DIA DE LAS PLAYAS
9 M.	5.24	19.50			
10 M.	5.24	19.51	N.	14.23	
11 J.	5.24	19.52			
12 V.	5.25	19.53			
13 S.	5.25	19.54			
14 D.	5.25	19.55			
15 L.	5.26	19.55			
16 M.	5.26	19.56			
17 M.	5.26	19.56	C.	20.52	
18 J.	5.27	19.57			
19 V.	5.27	19.57			
20 S.	5.27	19.58			
21 D.	5.28	19.58			VERANO
22 L.	5.28	19.59			
23 M.	5.29	19.59			
24 M.	5.29	20.00			
25 J.	5.30	20.00			DIA DE LA FAMILIA
26 V.	5.30	20.00	Ll.	0.54	
27 S.	5.31	20.01			
28 D.	5.31	20.01			
29 L.	5.31	20.01			
30 M.	5.32	20.02			
31 M.	5.32	20.02			

ENERO

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes de cada mes,
por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta nos interesa), se sacará de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados, podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, el agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.

NO CONFUNDA

el suero antitetánico con la VACUNA contra el TETANOS. La vacuna NO ES el suero.

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!..

FEBRERO

JARDINERIA

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerza a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales: la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplificado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de ½ a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordelés al 1 ó 2 % tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Monthretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

MARZO

JARDINERIA

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aereación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados, sin embargo en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con esas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a *ojo dormido*, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesias, Ixias, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Silene y Statice.

ABRIL

JARDINERIA

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi, sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc. con DDT o gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Liparia, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstemon, Senecio, Silene y Taco de reina.

MAYO

JARDINERIA

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de *los fríos.* Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra *césped* con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el medio día, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados *en lugar seco y fresco* hasta la próxima estación con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de *empezar la poda de la hortensia:* con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucenas, Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliguera y Pensamiento.

MATIAS, el rey de Hungría, en cierta ocasión publicó el siguiente manifiesto:

"Matías, *por la gracia de Dios rey de Hungría. Buenos días, ciudadanos.* Si no venís todos a presentaros al rey, perderéis la cabeza. Dado en Buda. El Rey".

JUNIO

JARDINERIA

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfato en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc., que los atacan. Usese con ventaja el clordane, rebos (caracoles), DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Azucenas, Lilium, Marimoñas, Narciso, Sparaxia, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

—Paseaba Canovas del Castillo del brazo de la embajadora alemana en un baile que se celebraba en la embajada. Varias señoras se acercaban a él e insistían en las pretensiones que le tenían formuladas.

—Mucho le deben molestar las señoras con tanta petición, señor Presidente —le dijo la embajadora.

Cánovas contestó:

—Señora, a mi no me molestan las mujeres por lo que me piden, sino por lo que me niegan.

JULIO

JARDINERIA

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembras ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera: preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrándolas los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemos procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulfocálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Amarillis Lilium y Marimoñas.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.

PARNASIANOS, son aquellos poetas que figuraron en la Antología publicada por Lemerre, titulada: Parnaso. La estética que uniformiza a estos poetas es la de un marcado objetivismo, una concisión y una perfección largamente trabajadas. Los más famosos representantes del Parnaso fueron: LECONTE DE LISIE (1820-1894) autor de "Poemas bárbaros"; JOSE MARIA DE HEREDIA, forjador de magníficos sonetos en "Los Trofeos"; SULLY-PRUDHOMME (1839-1907); FRANÇOIS COPPEE (1842-1908).

10836

AGOSTO

JARDINERIA

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si ésto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante con abono completo, orgánico, o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán *bulbos de gladiolos* y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosía, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.

—De Lahire, caballero de la corte de Carlos VII, refiérese que oraba diciendo: *"Dios mío, haced por mí lo que quisieseis que hiciese yo por vos si fuese Dios y vos Lahire"*.

SETIEMBRE

JARDINERIA

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos, que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátanse las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portaluca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

LAS PIRAMIDES DE EGIPTO, situadas cerca de Menfis, son colosales monumentos funerarios. La más alta mide 147 metros y fue hecha construir por Kéops, faraón que demostró gran preocupación por asegurarse la existencia ultraterrena. Su antigüedad se remonta a unos 3.000 años antes de Cristo y cuenta Herodoto que trabajaron en su realización unos 100.000 obreros esclavos, que demoraron entre 20 y 30 años en terminarla. Se construyeron enormes calzadas, que luego fueron demolidas, para llevar hasta la cúspide los bloques de piedra cuyo peso aproximado es de dos toneladas y media cada uno. La gran pirámide de Kéops está compuesta por 2.300.000 bloques de piedra.

OCTUBRE

JARDINERIA

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el oídio; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al ½ a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos o negros tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

El dolor cuenta las horas; el placer las olvida

La pasión de dominar es la más terrible de las enfermedades del espíritu humano.

Voltaire.

NOVIEMBRE

JARDINERIA

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

Las voluntades de débiles se traducen en discursos; las fuertes, en actos.

Gustavo le Bon.

La injusticia es una impiedad.

Marco Aurelio.

DICIEMBRE

JARDINERIA

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen.

En este mes se podrá abonar con abo
mineral como se indicó en meses anteri
res, siendo este abonado más provechos
si se aplica también abono orgánico (co
post, estiércol, etc.) aproximadamente
kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudici
les pueden combatirse eficazmente co
productos que se adquieren en las cas
del ramo y que consisten en afrechos e
venenados con arseniato de calcio y meta
dehido.

EL DDT mojable (aproximadament
200 gramos cada 100 litros de agua) es ef
caz contra muchos pulgones, gorgojos, etc
puede aplicarse sin peligro de dañar l
plantas al igual que el gammexane gen
ralmente en forma de polvo al 5 % (
sustituyen así parcialmente los tratamien
tos con sulfato de nicotina, solución al
por mil y el extracto del tabaco, solució
al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y l
siembra de semillas que a continuación s
detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sap
Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmo
Centaurea, Celosia, Cineraria, Digitalis, E
puela de caballero, Flox, Gaillardia, Gi
sofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petuni
Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, St
tice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

La felicidad no existe en la vida, solo existen momentos felices.

Benavente.

SOPA "EDEN"

Ingredientes 4 yemas, 4 claras, 1 ½ litro de caldo, 4 cucharadas de queso rallado, 4 cucharadas de pan rallado, 1 cucharada de aceite, sal, pimienta.

Batir un poco las claras, añadir las yemas, el pan, el queso, el aceite, sal y pimienta. Unir bien. Hervir en una cacerola el caldo e ir echando en él, con una cucharadita lo preparado anteriormente. Dejar diez minutos más al *fuego* y servir.

CAZUELA DE GALLINA

Ingredientes 1 gallina, 1 taza de arroz, 2 tazas de agua, 3 tazas de leche, 1 cebolla picada, 1 ají picado, 2 cucharadas de grasa de cerdo, 8 huevos, 8 papas cortadas en rodajas, 2 dientes de ajo, 2 tomates en pedazos, sal, pimienta, perejil, orégano.

Limpia la gallina y cortada en presas, echarla en la grasa hirviendo donde se han dorado los ajos. Retirar las presas bien doradas y los ajos. Freir en la misma, la cebolla, ají, tomate, perejil y orégano. Volver a poner las presas en este mojo y echar el agua. Condimentar con sal y pimienta y dejar cocinar. Al cuarto de hora se le agregan las papas y el arroz; se deja cocinar otro poco y se vuelca la leche caliente. Antes de que termine de cocer el arroz se echan con cuidado los huevos. Dejar cuajar y servir en la misma cazuela.

AMBROSIA

Ingredientes 1 litro de leche, ½ chaucha de vainilla, 10 yemas, ¾ kilo de azúcar, 1 litro de agua, 2 huevos enteros.

Preparar un almíbar con el agua, el azúcar y la vainilla. Batir ligeramente en un *bol* las yemas y los huevos, agregar la leche uniendo todo. Cuando el almíbar está listo (no muy espeso) dejar entibiar y agregar al batido. Poner a cocinar a fuego lento, revolviendo con la palita de madera evitando que se queme. Cuando está completamente dorada está pronto.

BOCADILLOS DE COLIFLOR

Ingredientes 1 coliflor grande, 2 yemas, 2 claras batidas a nieve, 2 cucharadas de harina, 1 taza de leche, zumo de ½ limón, sal, pimienta.

Hervir la coliflor y cortarla en trocitos. Aparte se pone en un tazón la harina pasada por colador, las yemas, la leche, sal, limón; revolviendo con una cuchara de madera hasta que quede como una crema. Por último echar las claras batidas a nieve. Freir por cucharadas en abundante grasa o aceite la coliflor pasada por la crema.

PASTA DE MONDONGO

Ingredientes 1 mondongo, 1 zanahoria, 3 cucharadas de queso rallado, 1 puerro, 1 cebolla, 5 huevos, 3 huevos duros, 2 cucharadas de perejil picado, sal, pimienta, puerro, laurel, perejil.

Cocinar el mondongo junto con la zanahoria, cebolla, puerro, perejil y laurel en abundante agua con sal. Una vez bien cocido pasarlo por la máquina de picar carne. Agregarle los huevos ligeramente batidos, el queso, perejil, sal y pimienta. Poner en un molde enmantecado y espolvoreado con pan rallado. Acomodar los huevos duros. Poner al horno al bañomaría hasta que esté duro. Se desmolda tibio.

POSTRE RAPIDO

Ingredientes 3 huevos, 1 vaso de leche, 6 manzanas grandes, 3 cucharadas de harina, 3 cucharadas de azúcar, ralladura de un limón.

Batir juntos yemas y claras con el azúcar hasta que quede bien batido, agregar la ralladura y la leche.

En una fuente de horno enmantecada colocar las manzanas peladas y cortadas en rodajas finas. Espolvorear con azúcar y volcar sobre ellas la preparación anterior. Va a horno regular por espacio de media hora más o menos.

ZAPALLITOS FIAMBRE A LA PORTUGUESA

Ingredientes: 12 zapallitos, *salsa portuguesa:* 1 cebolla cortada en rodajas finitas, 1 diente de ajo, 1 ají picado, 2 tomates cortados en rodajas, 1 cucharada de perejil picado; aceite, sal, pimienta, 6 huevos.

Quitar la cáscara a los zapallitos y cortarlos en tajadas finitas, freirlos en aceite hasta que estén dorados. Preparar una salsa portuguesa, friendo, en una cacerola, en suficiente aceite, el ajo, agregar la cebolla, los tomates el ají, el perejil, la sal y pimienta. Dejar cocinar lentamente hasta que esté bien cocida. Echar en un tazón los huevos, batir un poco para que se unan, agregar la salsa portuguesa y luego los zapallitos. Condimentar. Enmantecar una budinera y polvorearla con pan rallado, echar en ella la preparación. Cocinar al horno al bañomaría. Dejar enfriar. Desmoldar. Puede adornarse con mayonesa, huevos duros y tomates.

PERDICES

Ingredientes: 8 perdices, 1 cebolla picada, 3 zanahorias en rodajas finas, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de harina, 1 cucharón de caldo, ½ litro de vino seco, 1 ramito compuesto, sal pimienta, limón, abundante aceite.

Limpiar las perdices, partir por la mitad a lo largo, condimentar con sal, pimienta y unas gotas de limón. Dorarlas en abundante aceite y retirar de la cacerola. En el mismo aceite dorar los ajos y retirarlos. Echar en él la cebolla, el ramito compuesto, zanahorias y dejar freir, sin dorar, agregar el vino y un cucharón de caldo, condimentar y echar las perdices nuevamente, dejando cocinar a fuego lento. Cuando esté a punto, retirar del fuego. Colocar las perdices en una fuente. Pasar la salsa que queda por un colador, diluir en ella la harina, revolver y una vez espesita cubrir con ella las perdices. Acompañarlas con puré de papas o colocarlas sobre rodajas de pan frito.

TORTA 6×3

Ingredientes: 6 huevos, 6 cucharadas de harina, 6 cucharadas de azúcar, ralladura de una naranja, 1 cucharada ras de polvo de hornear.

Batir hasta formar una crema las yemas y el azúcar. Agregar la harina pasándola por cernidor y mezclada con el polvo de hornear, las claras batidas bien duras y por último la ralladura de naranja. Vertir la pasta en un molde enmantecado y enharinado y se cocina en horno moderado durante media hora.

BOCADILLOS DE ESPINACA CRUDA

Ingredientes: 6 atados de espinacas picadas, 1 ½ taza de harina, 1 huevo, 1 taza de leche, 2 cucharaditas de polvos de hornear, pereji sal, pimienta.

Lavadas las espinacas, sacado el tallo se pican y se colocan en un recipient hondo, agregarle la leche y el huevo, echar la harina mezclada con el polv de hornear, la sal y pimienta pasándolo por un colador, agregarle el pereji picado. Revolver bien y freir por cucharadas en aceite caliente.

Lo mismo puede emplearse lechuga.

BACALAO SALTEÑO

Ingredientes: 2 cebollas cortadas en rodajas, 2 puerros cortados en rodajas, 1 pan grande cortado en rodajas, 3 tomates cortados en rodajas, 3 huevos duros cortados en rodajas, 1 kilo de bacala 8 papas hervidas, 3 cucharada de aceite, 3 tazas de leche, dientes de ajo, perejil, orégano sal, pimienta, moscada.

Remojar el bacalao en agua tibia desde la noche anterior. Luego lavarl en varias aguas, sacarle la piel y las espinas.

Poner al fuego la cacerola con el aceite y cuando esté bien caliente echa la cebolla, los puerros, los tomates y por último el bacalao en trozos. Cubri con la leche. Condimentar con sal, pimienta, perejil, orégano y moscada. Tapa y dejar cocer a fuego regular. Debe quedar caldoso. Cuando el bacalao est tierno se pasa a una fuente honda de horno, colocando primero una capa d papas, después el bacalao y luego otra vez papas. Sobre ésto se vierte la sals que quedó en la cacerola, pasándola por un tamiz o colador. Se lleva uno minutos al horno. Retirar del horno y colocar alrededor el pan frito o tostad sobre los cuales se colocan las rodajas de huevo duro.

ALFAJORCITOS RAPIDOS

Ingredientes: 1 taza de harina, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de manteca, esencia de vainilla.

Se tamiza la harina con el azúcar y la vainilla, agregar la manteca par unir todo y formar una masa lisa. Estirar fina. Cortar medalloncitos, poner a horno hasta que doren (8 minutos). Una vez prontos, unirlos de a dos co dulce de leche, membrillo o mermelada.

LENGUA FRIA

Ingredientes 1 lengua pelada, 1 cebolla, 2 zanahorias, 2 huevos, 1 hoja de laurel, 2 huevos duros, 1 cucharadita de mostaza, 2 cucharadas de perejil picado, 1 taza de aceite, 2 cucharadas de vinagre, 10 aceitunas, sal, pimienta.

Bien lavada la lengua, ponerla en agua hirviendo para quitarle la piel. En una cacerola con abundante agua se echa sal, cebolla, zanahorias, perejil, laurel y la lengua. Se hace hervir dos horas, tapada, hasta que esté bien cocida. En tanto sigue la cocción preparar lo siguiente: Separar las yemas de los huevos duros, deshacerlas en un tazón, agregar las yemas crudas y la mostaza; revolver bien, agregar el aceite, unir bien, echar el vinagre, perejil picado, sal y pimienta. Cocida la lengua y fría cortarla en rebanadas finas, colocarlas en una fuente, cubrirlas con la salsa y adornar con aceitunas y las claras duras pasadas por colador.

OLLA CHILENA

Ingredientes 1 taza de aceite, 1 cebolla picada, ½ litro de leche, 3 cucharadas de queso blando cortado en trozitos, 1 tomate cortado, 6 huevos, 6 papas cocidas, sal, pimienta, pimentón 1 cucharadita.

Freír la cebolla en aceite, agregar el tomate, condimentar con sal, pimienta y pimentón.

Cuando esté todo frito se le agregan las papas cortadas en bastoncitos gruesos. Agregar la leche y dejar hervir diez minutos. Antes de servirlo se colocan los huevos para que se cocinen como poché, en la misma olla, por último el queso. Va a horno y mientras se cocina el queso se cocinan los huevos.

Se sirven en la misma olla.

BIZCOCHUELO

Ingredientes 3 tacitas de harina, 6 huevos, 3 tacitas de azúcar, 2 cucharaditas de polvo de hornear.

Batir a nieve, bien duras, las claras, agregar el azúcar, muy despacio, y continuar batiendo suavemente, echar las yemas una a una; la harina con los polvos de hornear pasándolos por colador. Todo unido echar en un molde enmantecado y enharinado. Horno regular.

CHANFAINA

Ingredientes: Sangre coagulada fría, 1 pancito remojado en leche, 2 cucharadas de manteca; menudos de cordero cocidos y picados, 1 cebolla picada, 1 cucharada de pasas, 3 cucharadas de aceite, sal, pimienta.

Poner al fuego una cacerola con el aceite y la manteca. Cuando esté bien caliente se fríe la cebolla, se rehogan los menudos, se agregan las pasas, la sangre cortada en pedacitos y la miga de pan escurrida y bien deshecha. Mezclar todo bien. Agregar media taza de agua hirviendo o caldo. Condimentar con sal y pimienta a gusto. Tapar la cacerola y dejar hervir hasta que esté cocido y espeso.

PIERNA DE CERDO CON SALSA DE CEBOLLAS

Ingredientes: 1 pierna de lechón, 1 cucharada de vinagre 1 diente de ajo, sal, pimienta, orégano, 2 hojas de laurel, 1 vaso de agua, 3 dientes de ajo. Salsa: dos cebollas grandes, 3 dientes de ajo, 1 vaso de agua, 1 cucharada de harina, sal, pimienta, 4 cucharadas de vinagre.

Adobar la pierna con orégano, sal, pimienta, vinagre y ajo picadito. Colocarla en una asadera y agregarle el laurel y el agua. Llevar a horno hasta que esté doradita y bien cocida.

Se corta en rodajas finas las cebollas y darle un hervor. Calentar abundante aceite y echar en él la cebolla y dejar cocinar, agregar la harina disuelta en el agua, vinagre, los dientes de ajo bien machacados, revolver hasta que esté espesita, condimentar y retirar. Colocar la pierna en una fuente, cubrirla con la salsa y servirla bien caliente.

Puede acompañarse con papas cocidas y enmantecadas y salpicadas de perejil.

BIZCOCHO MORA

Ingredientes: 125 gramos de manteca, 1 huevo batido, 1 ¾ tazas de harina, 1 taza de azúcar, ¾ taza de leche, 2 cucharaditas de polvo de hornear.

Se bate bien la manteca con el azúcar hasta formar una crema, agregar el huevo batido, unir bien. Agregar la harina mezclada con los polvos de hornear, pasándola por colador, alternada con la leche. Se pone en molde enmantecado y se cocina a horno regular, más o menos una hora.

Se puede perfumar con azúcar vainillada o raspadura de limón o de naranja.

Puede bañarse con la siguiente salsa: 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de manteca, 3 barras de chocolate rallado, 6 cucharadas de leche. Poner en una cacerolita, al fuego, la leche y el azúcar, añadir el chocolate y dejar sobre fuego suave hasta que éste se haya derretido completamente. No debe hervir. Agregar la manteca y seguir batiendo hasta que se derrita. Bañar la torta con la crema caliente. Esta salsa o crema puede emplearse para tortas y budines.

PERDICES AL VINO BLANCO

Ingredientes 6 perdices, ¼ crema de leche, 1 vaso de vino blanco, 8 papas cortadas chicas, manteca o aceite, sal y pimienta.

Una vez limpias las perdices se pasan por agua con vinagre, se dejan escurrir, se salan y se ponen en una asadera con manteca al horno. Cuando están a medio cocinar se rocían con el vino. Se vuelven al horno; al cuarto de hora se bañan con la crema de leche y rociarlas continuamente con esa salsa que se formó en la asadera. Cuando estén a punto, bien calientes se sirven rociadas con su salsa y acompañadas de papitas cocidas y saltadas con manteca. Si no se dispone de crema de leche puede emplearse simplemente leche.

TORTA ESPAÑOLA

Ingredientes 8 huevos, 2 tazas de harina, ½ taza manteca o grasa, 6 atados acelgas cocidas y picadas, 1 taza de queso en pedacitos, 1 cebolla picada, 2 tomates grandes picados, 3 morrones en tiritas, 1 lata sardinas o atún, perejil, orégano.

Cernir la harina en forma de corona, agregar 2 yemas y 1 huevo entero, la manteca o grasa, unir y estirar la masa, forrar con ella un molde chato enmanteeado, freír en aceite la cebolla, rehogar la acelga, retirar del fuego, condimentar con sal y pimienta y volcar sobre la masa preparada. Colocar encima el pescado preferido, hacer unos huequitos y colocar los huevos enteros crudos; encima el tomate escurrido y los morrones cortados en tiritas, por último los trocitos de queso que cubrirán toda la torta. Cruzar con tiritas de masa y terminar el borde de la masa con un repulgue. Llevar al horno. Cuando se desprenda del molde ya está.

BUDIN DE DULCE DE LECHE

Ingredientes 2 litros de leche, 4 tazas de azúcar, 2 tazas de agua, 1 taza de azúcar, ½ chaucha de vainilla, 10 yemas, 2 claras.

Hervir la leche con las cuatro tazas de azúcar y la vainilla hasta que se reduzca a la mitad y toma color. Retirar del fuego. Mientras se enfría. Unir las yemas y las claras sin batir mucho. Volcar sobre ésto la leche. Acaramelar la budinera, poniendo en una cacerolita el azúcar con las dos de agua. Cuando tome color caramelo no muy oscuro volcar sobre la budinera, hacerlo correr para que quede toda acaramelada. Cuando esté frío, enmantecar, volcar la preparación pasándola por colador y llevar a horno regular, al bañomaría, por espacio de cuarenta y cinco minutos.

BOCADILLOS DE BONIATOS

Ingredientes 1 kilo de boniatos, 3 cucharadas de harina, 1 cucharadita de polvos de hornear, ½ limón, azúcar, sal, aceite o grasa.

Lavados los boniatos, cortarlos en pedazos y hacerlos hervir en agua ligeramente salada. Una vez cocidos se les quita la piel y se hace un puré que se pone en un tazón. Agregarle la harina junto con el polvo de hornear pasados por colador. Mezclar bien hasta formar una masa consistente. Espolvorear con harina la tabla de amasar. Estirar la masa dejándola un poco gruesa, cortar con molde. Calentar aceite o grasa abundantemente en la sartén y freír los redondeles de masa. Se sirven calientes espolvoreados con azúcar y se les echa unas gotas de limón.

COSTILLITAS DE CORDERO A LA VINAGRETA

Ingredientes 6 costillas con lomo, 12 papas pequeñas, 1 tacita de vinagre, 1 hoja de laurel, 1 taza de caldo, 1 cucharada grande de harina, 3 cucharadas de aceite, perejil picado, sal, pimienta.

Calentar el aceite en la sartén y dorar en él las costillas. Una vez doradas, se sacan y se colocan en una fuente. Dorar la harina en una cacerolita revolviéndola constantemente para que quede parejo el dorado. Continuar revolviendo, al tiempo que se le echa el caldo, en el cual se disuelve la harina, agregar el vinagre, el laurel, perejil, sal y pimienta. Dejar cocinar hasta que espese. Echar las costillas y dejar que terminen de cocerse. Servir con las papas cocidas enteras.

ARROLLADITOS DE DULCE DE LECHE

Ingredientes 6 huevos, dulce de leche, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de harina.

Batir los huevos un momento, agregar el azúcar y continuar batiendo, al bañomaría para entibiar la preparación. Cuando esté bien espumosa se le añade la harina, dejando de batir para mover suavemente con palita de madera, agregarle la vainilla. Extender en la tartera enmantecada un papel blanco también enmantecado. Volcar la pasta hecha. Cocinar en horno caliente diez minutos. Se saca del horno, se desmolda sobre una servilleta húmeda. Untar con dulce de leche y arrollar. Quitar la servilleta y cuando esté frío se corta en rodajas.

SOUFFLE DE TALLARINES

Ingredientes ½ litro de leche, 1 taza grande de fideos o tallarines, 3 claras batidas a nieve, 1 taza de agua, 3 yemas, ½ taza de queso rallado.

Cocinar en agua y leche con sal, los fideos o tallarines (puede aprovecharse los que hayan sobrado); una vez cocinados poner en un tazón, agregar el queso y las yemas y por último las claras a nieve. Mezclar suavemente, poner la preparación en fuente de horno enmantecada y llevarla a horno fuerte. Servir en seguida.

PATO AL COÑAC

Ingredientes 1 pato, 1 cebolla grande cortada en rodajas, 1 diente de ajo, 1 cucharada de hongos, 6 manzanas, 1 vaso de coñac, 1 vaso de vino blanco, ¼ litro de agua, 1 ramito de perejil y laurel, 2 cucharadas de azúcar, sal, pimienta, aceite.

Pasar el pato, después de limpio, por la llama, cortarlo en presas, secarlas y condimentarlas; colocarlas en un recipiente hondo, agregar el coñac, perejil, laurel y el vino. Dejar así 2 horas. Dorar en aceite, la cebolla y retiradas las presas del recipiente y dejarlas escurrir, echar el adobo en que estaban, a la cebolla, los hongos remojados en agua tibia y dejar cocinar despacio durante hora y media.

Echar en una cacerola las manzanas peladas y sin semillas junto con el azúcar y el agua. Cuando estén bien deshechas hacer el puré. Colocar el pato en el centro de la fuente, bañar con la salsa pasadas por colador y poner el puré de manzana, en montoncitos.

EMPANADAS DULCES

Ingredientes 2 tazas grandes de harina, 1 taza de manteca o grasa de cerdo, 2 cucharadas de azúcar, 4 cucharaditas de polvo de hornear, ½ taza de leche, dulce de membrillo o mermelada.

Echar en forma de corona, sobre la mesa, y pasándola por colador, la harina y polvo de hornear. Trabajarla con la manteca y la leche mezclada con el azúcar. Una vez unida formar bollitos, parejos, con la masa y estirar cada uno, con la mano, formando la empanada. Rellenar con un poquito de dulce o mermelada.

Cocinar a horno regular.

BOCADILLOS DE SESOS

Ingredientes: 2 sesos, 1 cucharada de perejil picado, ½ cucharadita de sal, 1 taza de harina, 1 ½ taza de leche, 3 cucharadas de queso rallado, 1 poquito de pimienta, 1 cucharadita de polvos de hornear, 2 huevos, moscada.

Limpiar el seso pasándolo por agua con un poquito de vinagre, cocerlo en agua con sal.

Una vez cocido cortarlo en pedacitos y polvorearlos con queso y perejil. Tamizar en un tazón, la harina, polvo de hornear, sal, pimienta y moscada. Batir bien los huevos y agregarles la leche. Unir con un tenedor la harina con los huevos y la leche, mezclar bien. Echar dentro los pedacitos de seso, freir por cucharadas en aceite o grasa caliente.

ACELGA PORTEÑA

Ingredientes: 4 atados de acelgas cocidas y picadas, 1 cebolla picada, ½ taza de queso rallado, 1 kilo de papas cocidas, 4 huevos, 4 cucharadas de pan rallado, sal, pimienta, ajo, perejil, orégano, laurel, limón.

Una fuente de horno se unta con manteca o aceite. Se extienden en el fondo, las acelgas. Se cubren con las papas cortadas en rodajas gruesas. En una sartén se echan 2 cucharadas de aceite y se fríe en ella la cebolla, el ajo, perejil, orégano y laurel. Condimentar con sal y pimienta. Una vez todo cocido se pasa por un cernidor. En un tazón se echan los huevos, se baten un poco para unirlos, agregar jugo de limón, echándole poco a poco dos cucharadas de aceite y la salsa preparada anteriormente. Cubrir las papas con ésto, polvorear con queso, luego polvorear con el pan y otra vez con queso. Llevar al horno caliente para que dore.

TORTA DE COCO

Ingredientes: ½ taza de manteca, 6 huevos, 1 cucharadita esencia de vainilla, 1 cucharada de polvo de hornear, 7 cucharadas de harina, 7 cucharadas de coco rallado, 7 cucharadas de azúcar.

Se baten las yemas con el azúcar, una vez bien batidas, mezclar con el coco, luego las claras batidas a nieve, bien duras y por último la harina mezclada con los polvos de hornear y la esencia de vainilla. Se pone en molde enmantecado. Va a horno moderado más o menos 30 minutos.

BUDIN FIAMBRE

Ingredientes 1 litro de leche, 1 ají picado, 1 cucharada de queso rallado, 1 cucharada de pan rallado, 1 cucharada de manteca, 2 lechugas picadas, 3 *huevos batidos*, 1 kilo de carne picada, 1 cebolla grande picada, 1 diente de ajo picado, 2 cucharadas de harina, 1 tomate picado, 2 zanahorias *ralladas, sal pimienta.*

Hervir la carne con la leche, agregar sal a gusto, la cebolla, ají, tomate y ajo. Añadir la harina, el queso, la manteca y el pan. Cuando esté todo unido agregar los huevos y volcar todo en molde engrasado y polvoreado con pan rallado. Va a horno hasta que dore, preferiblemente a bañomaría. Desmoldar tibio. Adornar con lechuga picada y zanahoria rallada colocada en montoncitos. Puede cubrirse con mayonesa.

HABAS A LA PAMPERA

Ingredientes 1 kilo de habas peladas, 3 dientes *de ajo, 1 cucharada* perejil picado, ½ tacita de vinagre, ½ taza de aceite, 1 hoja de *laurel, 2 cebollas partidas* a lo largo, sal, pimienta.

Dar un hervor a las habas, en agua caliente y sal. Dejarlas escurrir. Freir en la sartén, en el aceite hirviendo, los ajos y el laurel. Dorados los ajos retirar todo y echar en el mismo aceite las habas junto con la sal, pimienta, perejil y las cebollas. Dejar un rato, agregar el vinagre, dejar un rato más al fuego y luego retirar. Dejar reposar antes de servir.

En la misma forma pueden prepararse las lentejas. Dejarlas en remojo, 8 *horas, si no son frescas.*

MASITAS RELAMPAGO

Ingredientes 125 gramos de manteca, 125 gramos de azúcar, 125 gramos de harina, 2 huevos, raspadura de limón.

Batir la manteca ligeramente calentada al baño-maría hasta que esté cremosa, agregar azúcar, los huevos, uno a uno y la raspadura de limón, siempre batiendo. Echar la harina pasándola por colador y una vez formada la masa se extiende con la mano en la tartera enmantecada. Va a horno regular hasta que dore. Se saca de la asadera, se corta primero en tiras, luego en cuadrados ó triángulos. Polvorear con azúcar impalpable.

PASTEL DE CHOCLO

Ingredientes 1 cebolla cortada finamente, 1 tomate cortado finamente, 1 ají cortado finamente, 24 choclos rallados o dos latas de choclos, 1 cucharadita de polvo de hornear, 4 huevos, 2 cucharadas de queso rallado, 4 cucharadas de harina, sal, pimienta.

Freir la cebolla, el ají y el tomate con aceite, grasa o manteca. Añadir el choclo, sazonar con sal y pimienta, dejar cocinar suavemente y agregar el queso. Batir por separado las yemas y las claras a nieve. Unirlas, una vez bien batidas, suavemente, echar sobre éstas la harina y los polvos de hornear, revolviendo siempre con cuidado, condimentar con sal. En una fuente de horno enmantecada se coloca el choclo anteriormente preparado y sobre éste se vuelca la masa. Poner al horno por cuarenta minutos. Antes de sacarlo se polvorea con azúcar.

CROQUETITAS DE AVE

Ingredientes 1 taza grande de ave picada, 2 cucharadas de jamón o tocino flaco picado fino, 2 huevos, 1 taza salsa blanca, 2 cucharadas de aceite, salsa blanca, sal pimienta, moscada.

Mezclar bien el ave, el jamón o tocino flaco y la salsa blanca. Condimentar con sal, pimienta y moscada. Formar las croquetitas de igual tamaño, muy pequeñas. Poner al fuego una sartén con bastante aceite o grasa. Cuando esté bien caliente, se pasa cada croqueta por pan rallado, luego por huevo y otra vez por pan rallado y se fríe.

Salsa blanca: 1 cucharada de manteca o aceite, 1 taza de leche, 1 cucharada de harina. Poner en una cacerolita la harina junto con la manteca o aceite y revolver continuamente, agregar la leche poquito a poco y continuar revolviendo, evitando que forme grumos. Condimentar con sal y pimienta.

BUDIN DE NAVIDAD

Ingredientes 3 tazas de harina, 1 taza de manteca, ½ taza de almendras, avellanas y nueces peladas y picadas, 6 huevos batidos, ½ cucharadita de sal, 1 taza de pan rallado, 1 limón rallado y el zumo, 2 cucharaditas de polvo de hornear, 1 taza de pasas de Corinto, 1 taza pasas sultanas, 1 taza pasas de uva, 1 ½ taza de azúcar, leche, moscada.

Cernir en un bol, la harina, polvos de hornear y sal y agregar almendras, avellanas, nueces, ralladura de limón, las tres clases de pasas y moscada.

Batir bien, aparte, los huevos en el azúcar hasta que esté bien espumoso: echar sobre lo que está en el bol mezclando suavemente, agregando la leche suficiente hasta formar una masa blanda.

Colocar en molde enmantecado y enharinado y cocinar en horno muy suave por espacio de 3 ó 4 horas. Cuando esté dorada, pintarla con huevo batido y polvorearlo con azúcar.


La educación de sus hijos;
Su casa propia;
La herencia de los suyos.
Todo ello puede resolverse
desde ahora con un

AÑO 1957

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	—	—

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	—	—

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	—	—	—	—	—	—

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
—	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	—	—	—	—

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	—

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	—	—	—	—	—	—

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
—	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	—	—	—

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	—	—	—	—	—

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	—	—

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	—	—	—	—

AÑO 1959

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	—	—	—	—

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	—	—

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	—	—	—	—	—	—

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
—	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	—	—	—	—

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	—

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	—	—	—	—	—

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	—	—	—

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	—	—	—	—	—

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	—	—

Nombre y coloración	*Método de siembra*	Distancia de Plantación	*Epoca de siembra*	*Epoca de floración*
Alelí, tonos variados, rosa, violeta, blanco,	Alm-Mac.	30	Marz.-Abr.	Set.-Nov.
Aliso, canastilla de plata, blanco y lila,	Alm-Dir.	15	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Aliso, canastilla de oro, amarillo,	Alm-Mac.	30	Ot.-Prim.	Prim.-Ver.-Ot.
Arvejilla de olor, variados,	Directa	15	Ot.-Inv.	Agost.-Dic.
Agerato, azul y blanco,	Alm-Rep.	30	Set. ant.	Set.-Nov.
Amapola, colores variados,	Alm-Dir.	25	Otoño	Jul.-Nov.
Amapolín, colores variados,	Alm-Dir.	15	Otoño	Jul.-Nov.
Aquilegia, aguileña, colores variados,	Alm.	30	Set. ant.	Oct.-Nov.
Bellis perenne, coqueta, variados,	Alm.	25	Otoño	Jul.-Nov.
Boca de Sapo, todos colores menos azul,	Alm.	30	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Botón de Oro, Linda flor, amarillo, rojizo,	Alm-Mac.	25	Prim.	Ver.-Ot.
Brinco, Balsamina, tonos rosados,	Alm-Mac.	30	Set.	Ver.-Ot.
Caléndula, Virrcina, anaranjado, amarillo,	Alm.	30	Febr.-Abr.	May.-Nov.
Campánula, azul y blanco,	Alm-Rep.	50	Set. ant.	Prim.
Celosía, Cresta de gallo, rojo, anaranjado,	Alm-Mac.	35	Set.-Dic.	Dic.-May.
Centaurea, azulejo, colores variados,	Alm-Mac.	30	Agost.-Set.	Dic.-Marz.
Clarkia, rosada,	Alm-Mac. Dir.	20	Set.	Dic.-Feb.
Clavel, colores variados,	Estacas	30	May.-Agost.	Todo el año
Cretona, Coleus, tonos rojizos,	Alm-Rep-Mac.	30	Set.	Dic.-Abr.
Crisantemo, colores variados,	Retoños	60	Agost.-Oct.	Feb.-Jun.
Collinsia, violeta, blanca,	Directa	15	Otoño	Set.-Nov.
Coral, Salvia, rojo,	Alm-Rep-Mac.	30	Julio-Set.	Dic.-Mar.
Cosmos, Cosmea, variados sobre rosa,	Alm.	60	Set.	Dic.-Mar.
Dedalera, Digitalis, variados,	Alm-Rep.	40	Set. ant.	Oct.-Dic.
Esponja vegetal, luffa, enredadera,	Directa	100	Set.-Oct.	Dic.-May.
Espuela de Caballero, Delphinium,	Alm-Rep.	35	Ot.-Prim.	Prim.Ot.
Flor de papel, Zinnia, colores variados,	Alm-Mac.	30	Oct.-Dic.	Dic.-May.
Flox, Phlox, colores variados,	Alm-Mac.	25	Set.	Dic.-May.
Gallardía, amarillo y rojo,	Alm.	35	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Gerbera, nácar, amarillos, rojizos,	Alm-Mac.	35	Otoño	Prim.-Ver.
Geum, rojo y amarillo,	Alm-Rep.	30	Set. ant.	Prim.-Ver.
Girasol, mirasol amarillo,	Directa	70	Prim.	Verano
Gonfrena, violáceo, blanco,	Alm-Mac.	25	Prim.	Dic.-Abr.
Iberis, thlaspi, terraspique, blanco, lila,	Directa	10	Mayo	Set.-Nov.
Ilusión, blanco,	Alm-Dir.	40	Otoño	Set.-Dic.
Juliana, colores variados,	Directa	10	Feb.-Abr.	Jun.-Set.
Kochia, ciprés, verde y después rojo,	Alm-Mac.	35	Mar.-Abr.	Dic.-May.
Linaria, avioletado,	Directa	10	Prim.	Ag.-Nov.
Lino rojo,	Directa	15	Marzo	Set. -Nov.
Lobelia, azul,	Alm-Mac.	20	Mayo	Ag.-Nov.
Malva Real, Rose tremiere, rosa althea,	Alm-Mac.	50	Marzo	Dic.-Mar.
Mesembriantemo, rojo al amarillo,	Estacas	30	Otoño	Dic.-En.
Mimulo, amarillo atigrado rojo,	Alm-Mac.	20	Set.	Jul.-Nov.
Nemesia, violeta, rojo blanco, amarillo,	Alm-Mac.	20	Abr.	Ag.-Nov.

FLORAL

por el Ing. Guillermo Nores

Nombre y coloración	*Método de siembra*	Distancia de Plantación	*Epoca de siembra*	*Epoca de floración*
Nemophila, Bandera Uruguaya, azul y blanco,	Alm-Mac.	25	Mar.-Abr.	Jul.-Nov.
No me olvides, myosotis, azul,	Alm-Mac.	20	Mar.-Abr.	Jul.-Nov.
Ombliguera, omphalodes, blanco y azulado,	Directa	15	Abr.-May.	Set.-Nov.
Pensamiento, azul, amarillo y blanco,	Alm-Rep-Mac.	20	Feb.-Abr.	Jul.-Nov.
Penstemon, rosa, rojo y violáceo,	Estacas	30	Feb.-Abr.	Ag.-Nov.
Petunia, colores variados, simples, dobles,	Alm-Mac.	40	Ot.-Prim.	Prim.-Ver.-Ot.
Portulaca, flor de seda, variados,	Alm-Mac.	20	Ag.-Set.	Dic.-En.
Reina Margarita, Aster de la China, variados,	Alm-Mac.	25	Ag.-Oct.	En.-Mar.
Senecio, violeta,	Alm.	30	Abr.	Ag.-Nov.
Siempreviva, variados menos azul,	Alm-Mac.	35	Ag.-Set.	Dic.-Jun.
Sileno, rosa, lila,	Directa	20	Mar.-Abr.	Ag.-Nov.
Taco de Reina, Capuchina, rojo, naranja, amarillo,	Alm-Mac.	20/50	Prim.-Ot.	Prim.Ver.Ot.
Tagentes, Copetes, amarillo, naranja, rojizos,	Alm-Mac.	30	Set.-Oct.	Dic.-May.
Valeriana, rosados,	Alm-Mac.	40	Agost.	Dic.-May.
Verbena, colores variados,	Estacas	40	Prim.-Ot.	Set.-May.
Viola, cornuta, azul y blanco,	Alm-Mac.	25	Feb.-Mar.	Jun.-Ag.
Violeta,	Retoños	25	Ot. ant.	Abr.-Ag.
Viscaria, rosa y azuladas.	Directa	20	Mar.-May.	Set.-Nov.

Nombre	Distancia de Plantación	*Epoca de plantación*	*Epoca de floración*
Amarillis	30	Ot.-Inv.	Set.-Oct.
Anémona	20	Otoño	Ag.-Set.
Azucena	35	Otoño	Nov.-Dic.
Babiana	15	Otoño	Ag.-Set.
Dalia	70	Prim.	Ver.-Ot.
Flor de cuenta	30	Otoño	Jul.Agost.
Freesia	15	Otoño	Ag.-Set.
Gladiolo	25	Inv.-Prim.-Ver.	Prim.-Ver.-Ot.
Jacinto	20	Otoño	Ag.-Set.
Marimonia	20	Otoño	Ag.-Set.
Nardo	25	Jul.-Set.	Feb.-Marz.
Tulipán	20	Otoño	Jul.-Set.
Watsonia	35	Otoño	Set.-Nov.

SIGNIFICADO DE LAS ABREVIATURAS:

Set. ant. = Setiembre anterior.
Alm.-Mac. = Almácigo seguido de enmacetado.
Alm.-Dir. = Almácigo o plantación directa.
Alm.-Rep. = Almácigo seguido de Repicado de las plantas.
Mar.-Ab. = Marzo y Abril.
Prim.-Ot. = Primavera u Otoño.
Set.-Oct. = Setiembre y Octubre.
Prim.-Ver.-Ot. = Primavera y Verano y Otoño.
El guión (-) indica que la floración o la siembra sigue de un mes a otro o de una estación a la otra.
El punto (.) indica determinado mes o determinada estación.

FIESTAS MOVIBLES DEL AÑO 1958 AL AÑO 1965

AÑOS	AÑO NUEVO	CARNAVAL	SEMANA DE TURISMO
1958	MIERCOLES	16, 17 Y 18 DE FEBRERO	30 DE MARZO A 6 DE ABRIL
1959	JUEVES	8, 9 Y 10 DE FEBRERO	22 A 29 DE MARZO
1960	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 1º DE MARZO	10 A 17 DE ABRIL
1961	DOMINGO	12, 13 Y 14 DE MARZO	26 DE MARZO A 2 DE ABRIL
1962	LUNES	4, 5 Y 6 DE MARZO	15 A 22 DE ABRIL
1963	MARTES	24, 25 Y 26 DE FEBRERO	7 A 14 DE ABRIL
1964	MIERCOLES	9, 10 Y 11 DE FEBRERO	22 A 29 DE MARZO
1965	JUEVES	28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO	11 A 18 DE ABRIL

EL AÑO 1958

365 DIAS — 52 DOMINGOS — 52 SEMANAS MAS UN DIA

FERIADOS CIVILES

Miércoles 1º de enero: 1º de Año
Lunes 6 de enero: Día de los Niños
16, 17 y 18 de febrero: Carnaval
Domingo 30 de marzo a
Domingo 6 de abril: Semana de Turismo
Sábado 19 de abril: Desembarco de los Treinta y Tres
Jueves 1º de mayo: Día de los Trabajadores
Domingo 18 de mayo: Batalla de Las Piedras
Jueves 19 de junio: Natalicio de Artigas. - Jura de Fidelidad a la Bandera
Viernes 18 de julio: Jura de la Constitución
Lunes 25 de agosto: Aniversario de la Declaratoria de la Independencia
Domingo 12 de octubre: Día de la Raza
Domingo 2 de noviembre: Día de los Muertos
Lunes 8 de diciembre: Día de las Playas
Jueves 25 de diciembre: Día de la Familia

ACONTECIMIENTOS NACIONALES QUE CUMPLEN SU PRIMER CENTENARIO EN EL CORRER DEL AÑO 1958

por Alfredo Mario Ferreiro

ENERO

1º *Reos de lesa política.* — El Gobierno de Dn. Gabriel A. Pereira establece por decreto: "Declárarase reos de lesa política a los traidores Brígido Silveira y demás jefes y oficiales que se hayan prestado o se presten a apoyar la rebelión contra el Gobierno. Ordénese a las autoridades civiles y militares de la República de que en caso de ser aprehendidos, procedan a juzgarlos con brevedad y pronta aplicación de la ley".

4 *Nuevo Ministro.* — Vacante el ministerio de Gobierno y Relaciones Exteriores, que desempeñaba el doctor Joaquín Requena, el presidente Dn. Gabriel A. Pereira designa para dicho cargo a Dn. Antonio de las Carreras.

6 *Desembarco de insurrectos.* — En la costa del Cerro de Montevideo, al frente de un grupo de revolucionarios, desembarca el general César Díaz, integrante de los 33 y jefe de los uruguayos en la memorable batalla de Caseros.

9 *Ataque frustrado.* — Son rechazados los revolucionarios que comanda el general César Díaz en su intento de atacar la plaza de Montevideo, resolviendo este jefe, en vista del fracaso, dirigirse al interior del país.

15 *Acción de guerra.* — Líbrase la acción de Cagancha, entre las fuerzas revolucionarias del general César Díaz y las del gobierno de Dn. Gabriel A. Pereira, al mando del coronel Lucas Moreno, muriendo como 300 combatientes y quedando indeciso el resultado de la batalla.

19 *Tropas del Gobierno.* — El general Dn. Anacleto Medina, al frente de más de mil hombres, sale a campaña para reducir a los rebeldes contra el gobierno, capitaneados por el general César Díaz.

22 *Cierre de puertos.* — El gobierno decreta el cierre de nuestros puertos para el intercambio comercial y de correspondencia con la Argentina en vista del apoyo que este país presta a los revolucionarios.

28 *Victoria del Gobierno.* — En el paso de Quinteros, sobre el río Negro, departamento del mismo nombre, el general Dn. Anacleto Medina derrota a los revolucionarios encabezados por el general César Díaz, que es tomado prisionero con su estado mayor y casi todos sus oficiales.

FEBRERO

2 *Hecatombe de Quinteros.* — No obstante lo pactado cuando la derrota del general César Díaz en Paso de Quinteros, departamento de Río Negro, son fusilados el expresado general, el general Manuel Freire, los coroneles Francisco Tajes y Eulalio Martínez y varios oficiales revolucionarios, entre ellos Esteban Sacarelo, Juan Pollo y Eugenio Abella. El total de las ejecuciones a lo largo del camino en ése y sucesivos días sobrepasó la cifra de 150.

11 *Libertad.* — El presidente de la República, Dn. Gabriel A. Pereira, dispone la libertad de los civiles tomados prisioneros en el paso de Quinteros del Río Negro, quedando los militares a disposición del Gobierno.

17 *Divisa.* — Deroga el Poder Ejecutivo la obligación por parte de los empleados públicos de usar la divisa nacional.

MÁRZO

21 *Nuevo batallón.* — El Poder Ejecutivo procede a formar un batallón de artillería ligera con los efectivos del escuadrón de la misma arma que pertenecía a la guarnición montevideana, con el nombre de "Batallón de Artillería Oriental".

28 *Lamentable fallecimiento.* — Muere en Montevideo la ilustre dama patricia Da. Ana Monterroso, viuda del brigadier general Dn. Juan Antonio Lavalleja.

29 *Muerte de un distinguido militar.* — Dn. Carlos de San Vicente, militar de las primeras guerras por la independencia nacional, ex-ministro de la Guerra, que alcanzó el grado de general, deja de existir en Montevideo.

ABRIL

5 *Faro en la costa de Maldonado.*— Queda librado al servicio de la navegación del Plata y del Atlántico el faro de la isla de Lobos, jurisdicción del departamento de Maldonado, el cual el 18 de julio de 1906, fue reemplazado por uno más de acuerdo con los nuevos procedimientos de iluminación de los mares.

19 *Sepultura de un prócer.* — Reciben sepultura definitiva en la iglesia de San Agustín, en la actual barriada montevideana de la Unión, los restos del brigadier general Dn. Manuel Oribe, segundo jefe de los Treinta y Tres, fallecido el año anterior, 12 de noviembre, en su quinta del Paso del Molino.

MAYO

2 *Remate de la casa de un prócer.* En Montevideo, a las puertas del Juzgado Letrado de lo Civil, pónese en subasta pública, por ejecución de hipoteca, la casa que en Durazno (capital del departamento del mismo nombre, actualmente local de un Club Social) habitara durante muchos años el brigadier general Dn. Fructuoso Rivera.

11 *Archivos capitulares.* — Autoriza el Poder Ejecutivo, desempeñado por Dn. Gabriel A. Pereira, a la Junta Económico-Administrativa de la Capital para que tome a su cargo los archivos de los antiguos cabildos.

22 *Supresión de un Tribunal.* — Por decreto del Poder Ejecutivo se deroga el de 28 de enero del año 1854, por el que se reinstalaba el Tribunal Consular, el que se suprime; quedando las causas de comercio sometidas al juzgado letrado correspondiente.

JUNIO

1º *Fundación de una escuela.* — Dn. Constante G. Fontán Illas, destacado maestro sanducero, funda en la ciudad de Paysandú la escuela "Amistad y Progreso", que habría de ser un establecimiento modelo entre sus similares del Litoral.

12 *Primera Escuela Militar.* — Fúndase en Montevideo la primera Escuela Militar, que se llama "Escuela Militar Oriental", teórico-práctica. Su dirección es confiada al militar de la Independencia americana, coronel, oriundo de Canelones, Dn. José María Echeandía.

26 *Protocolos notariales.* — Promúlgase la ley que establece todo lo relativo a los protocolos que habrán de llevar los señores escribanos públicos.

HEROINAS AMERICANAS, mártires de la gesta de la liberación, cuyos nombres merecen perpétua memoria:

Pola Salabarrieta, colombiana, fue ajusticiada en 1816, por los españoles.

Rosa Zaragoza de la Peña, colombiana; murió fusilada junto a su marido. Antes de la ejecución, y con el propósito de infundirle valor a su esposo, exclamó: "Un patriota no tiembla ante la muerte".

Antonia Sántos, colombiana, fusilada por los españoles en El Socorro.

Mercedes Abrego, colombiana, que bordó una casaca para el libertador. Fusilada en 1813.

Andrea Bellido, peruana, fusilada por los españoles en Ayacucho en 1822.

Dominga Burbano, colombiana, fusilada en Pasto en 1813.

Carlota Armero, colombiana, fue fusilada el 28 de mayo de 1816.

Leonarda Carreño, colombiana, fusilada en Guadalupe el 26 de diciembre de 1817.

JULIO

2 *Erección de un Templo.* — El Poder Ejecutivo promulga la ley que autoriza la erección de un templo en la Villa de Paysandú, bajo la advocación de Nuestra Señora del Pilar.

7 *Nuevo cuerpo militar.* — Para servir a la defensa de la independencia de la República y de sus instituciones, según dice el texto del articulado, promúlgase la ley que autoriza la creación de la Guardia Nacional.

14 *Ley del Registro Cívico.* — La Asamblea Legislativa sanciona la ley que instituye el Registro Cívico.

17 *Banco Salteño.* — El Poder Ejecutivo pone el cúmplase a la ley que autoriza a los señores Leandro Velazquez, Mauricio Cabal, Manuel J. de Conceição, Andrés Rivas, Eleuterio Mujica y Pastor Tejo, para establecer un Banco en la Villa del Salto.

18 *Nuevo Hospital.* — El Jefe Político de Paysandú, Dn. Basilio A. Pinilla, consigue que se apruebe su proyecto de fundar un hospital de la caridad en aquella ciudad.

24 *Nacimiento de un sabio.* — En la antigua localidad de Mosquitos (departamento de Canelones), que actualmente lleva su nombre, nace el doctor Francisco Soca, médico, profesor y político. Falleció el doctor Soca en Montevideo el 29 de marzo de 1922.

30 *Aprobación de límites.* — El Gobierno de la República presta su aprobación a los límites establecidos entre nuestro territorio y el del vecino imperio del Brasil, demarcados por el coronel ingeniero Dn. José María Reyes.

AGOSTO

9 *Subsidio al Solís.* — El Poder Ejecutivo dispone que se entregue a la empresa que explota el teatro Solís, el producido de dos sorteos de lotería por año, por un valor total de cincuenta mil pesos.

12 *Izamiento del Pabellón Nacional.* — Por disposición del ministerio de Guerra y Marina, establécese que el pabellón nacional solamente podrá ser enarbolado en los establecimientos y oficinas del Estado.

17 *Reglamento.* — El Poder Ejecutivo procede a dar su visto bueno al reglamento para la Escuela Militar, redactado por su director, el coronel José M. Echeandía.

El hombre necesita para considerarse feliz, volver los ojos a otra parte y contemplar el dolor ajeno.

Anónimo.

9 *Fallecimiento de una artista.* — Fallece en Montevideo, a los ochenta años, Da. Petronila Serrano de Quijano, porteña, madre del autor de la música del Himno Nacional uruguayo, Dn. Fernando Quijano, y sobresaliente atriz, la primera figura calificada que aparece en los escenarios del Río de la Plata.

17 *Fusión de organismos.* — Un decreto de la fecha, dispone que la antigua Comisión de Salubridad pase a formar parte, como organismo integrante, de la Junta Económico-Administrativa de la Capital.

29 *Baja de un militar.* — El presidente de la República, Dn. Gabriel A. Pereira, dispone que sea dado de baja el general de la República y soldado de la Independencia americana, Dn. Enrique Martínez, a raíz de haberse radicado en Buenos Aires como prueba de su desafección al gobierno, acompañado por su hija Da. Josefa Martínez de Díaz, viuda del general César Díaz. El gobierno argentino, en mérito a servicios prestados anteriormente, le dió de alta en las filas de su Ejército con el grado de brigadier general.

30 El Poder Ejecutivo reglamenta, por decreto, el ceremonial en las funciones de las iglesias en los días de conmemoraciones patrias, derogando las disposiciones de 1832 y 1835, respectivamente.

OCTUBRE

5 *Fallecimiento de un prócer.* — Fallece en Montevideo, donde había nacido hacía cincuenta y seis años, el constituyente, legislador y magistrado, doctor Francisco Solano Antuña.

11 *Muerte del Maestro Mayor de Obras.* — Fallece en Montevideo Dn. José Toribio, español, hijo de Dn. Tomás Toribio, arquitecto y constructor del Cabildo montevideano. Dn. José fue, como su padre, Maestro Mayor de Obras de Montevideo desde el año de 1829. Fue autor del proyecto para el Hospital de Caridad, construyó la parte alta del Cabildo que da a la calle Sarandí y numerosos trabajos de arquitectura civil y agrimensura.

26 *Tratado con el Brasil.* — Promúlgase en Montevideo la ley que contiene las modificaciones a introducirse en el tratado de comercio y navegación de 12 de octubre de 1851, ajustado el 4 de setiembre de 1857 y ratificado por la Asamblea General.

8 *Creación de un Cuerpo Militar.* El presidente de la República, Dn. Gabriel A. Pereira, suscribe un decreto por el que se ordena la creación de la "Escolta del Presidente de la República", para cuyo comando desígnase al teniente coronel de caballería, coronel Dn. Emilio Pizard, francés de nacimiento.

21 *Establecimiento de religiosos.* — En la Casa de los Jesuítas, en Montevideo, se establecen por primera vez en el Uruguay, los Vicentinos, bajo la superintendencia del Pbro. Dn José Sató.

22 Por gestiones realizadas ante el gobierno por la Junta Económico-Administrativa de Montevideo, es oficializada la creación del Asilo de Mendigos —actual Hospital Piñeyro del Campo—, con el fin de dar amparo a los menesterosos de la Capital.

DICIEMBRE

10 *Fallecimiento de un historiador.* Muere en Montevideo, Dn. Juan Manuel de la Sota, militar, veterano de las guerras de la Independencia, historiador, el primero en la cronología de los mismos, oriundo de Buenos Aires, radicado en nuestro país de 1827.

11 *Nueva línea divisoria con Brasil.* Representantes del Poder Ejecutivo presencian, en la frontera del país, la toma de posesión, por parte de las autoridades brasileñas, de la nueva línea divisoria de Aceguá, trazada de acuerdo con los respectivos acuerdos entre ambos países.

13 *Remate de la Lotería.* — La Junta Económico-Administrativa de Montevideo, en vista de las dificultades que acarreaba su administración, resuelve sacar a remate público la explotación del juego de lotería del Hospital de la Caridad.

15 *Arreglo de calles montevideanas.* La Junta Económico-Administrativa dispone el retiro de las aceras y esquinas montevideanas de postes, cañones viejos, troncos de árboles, etcétera, utilizados para atar los caballos de jinetes y de carros.

CRONOLOGIA

En este año de 1958, se cumplen:

2836, de la fundación de Cartago:

2711, de la de Roma;

1888, de la destrucción de Jerusalén;

466, del descubrimiento de América;

194, del nacimiento de José Artigas;

182, de la independencia de los Estados Unidos;

165, de la Revolución francesa;

148, de la de Mayo;

147, de la batalla de Las Piedras;

136, de la Independencia del Brasil;

133, del *Desembarco de los Treinta y Tres*;

133, de la Declaratoria de la Indepedencia Nacional;

128, de la Jura de la Constitución de 1830;

81, del teléfono;

62, de la radiografía;

61, de la aviación;

60, de la radiotelefonía;

47, de la creación del Banco de de Seguros del Estado;

44, del estallido de la primera guerra mundial (1914-1918);

23, de la televisión;

19, del estallido de la segunda guerra mundial (1939-1945);

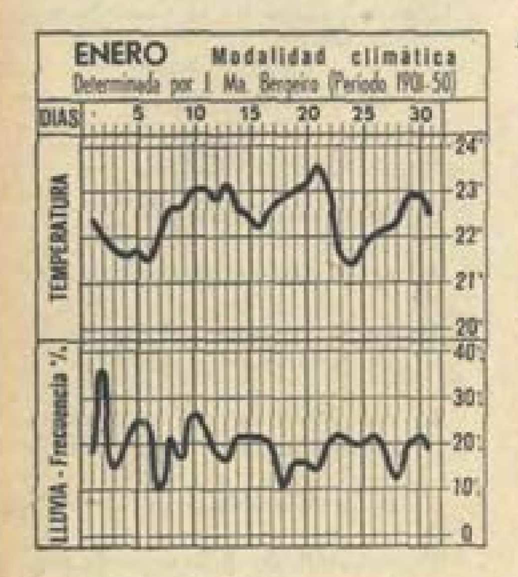
14, de la era atómica.

1, del primer sateloide.

LA PLAYA DE CAPURRO, cronológicamente el primer balneario de moda en el Uruguay, era definido en estos términos por el Diccionario Histórico y Geográfico del Uruguay, de Orestes Araújo, editado en 1912: "Se conoce con este nombre el trozo de la playa de la Aguada más al N. O. de ésta, o sea la que se halla entre la playa Honda y la margen izquierda y desembocadura del Arroyo Miguelete. La Empresa de la Transatlántica ha convertido este sitio en una pintoresca playa de baños, frecuentadísima en la estación veraniega, no sólo por la limpieza de sus aguas sino por estar muy resguardada de los vientos más frecuentes en la bahía de Montevideo. Los bañistas encuentran en ella toda clase de comodidades, pues cuenta con casillas para baños, una amplia terraza, pintorescos jardines, restaurant, etc.

ENERO

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 3 al 5; alrededor del 10 al 11; entre el 15 al 16; en proximidad del 23 al 24; en torno del 29.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Refrescando entre el 2 al 6; ascenso sucesivo luego; decrecimiento por mediados de mes; elevación por el 18 al 20; descenso pronunciado alrededor del 23 al 25, para iniciarse posteriormente en suba.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Por el 3 y alrededor del día 10.



VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	8 h. 27	15.15	22.03	7 h. 37	14.16	20.55
Marte	3 h. 16	10.22	17.28	2 h. 53	10.09	17.25
Júpiter	1 h. 21	7.53	14.25	0 h. 32	7.04	13.36
Saturno	4 h. 08	11.19	18.30	3 h. 20	10.31	17.42

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

FEBRERO

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el día 3; alrededor del 8; en proximidad del 11; entre el 15 al 17; en torno del 26.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación alrededor del 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad del 20; posteriormente ascensos intercalados.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Por comienzo de mes; antes de mediados.



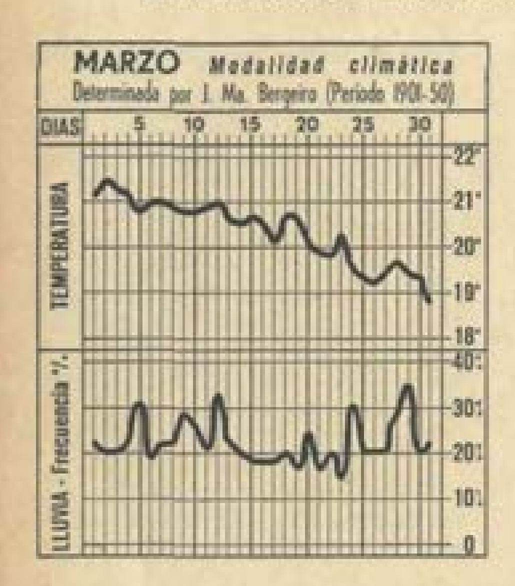
VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	5 h. 54	12.30	19.06	4 h. 33	11.12	17.51
Marte	2 h. 38	9.54	17.10	2 h. 26	9.42	16.58
Júpiter	23 h. 29	6.01	12.33	22 h. 34	5.06	11.38
Saturno	2 h. 20	9.31	16.42	1 h. 29	8.40	15.51

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

MARZO

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

En proximidad del 4 al 5; entre el 10al 12 más de un día; alrededor del 19 al 21; en torno del 24; por el 28 al 30.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Algunos días frescos entre el 3 al 7, al igual que por el 17. Ascensos intercalados por el período 18 al 23 y alrededor del 28. Mes por lo general muy variable.



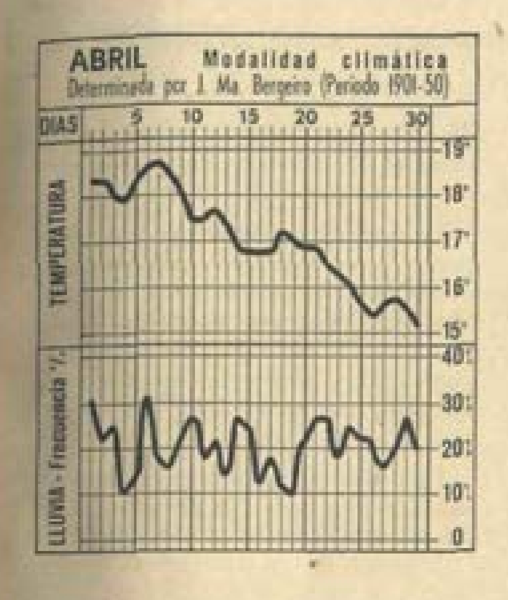
VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	3 h. 44	10.26	17.08	3 h. 22	10.04	16.46
Marte	2 h. 14	9.30	16.46	2 h. 13	9.19	16.25
Júpiter	21 h. 38	4.10	10.42	20 h. 40	3.12	9.44
Saturno	0 h. 38	7.49	15.00	23 h. 45	6.56	14.07

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano,* es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur.*

ABRIL

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

En comienzo de mes; en proximidad del 6; entre el 10 al 14 posible más de un día; alrededor del 21 al 24 con alternativas; finalmente por el 29.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Decrecimiento en comienzo; ascenso entre el 5 al 8; luego alternativas de fríos hasta mediados del mes; suba por el 16 al 19; descenso pronunciado alrededor del 24 al 27, con elevación posterior.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Alrededor del día 7; antes de mediados de mes.



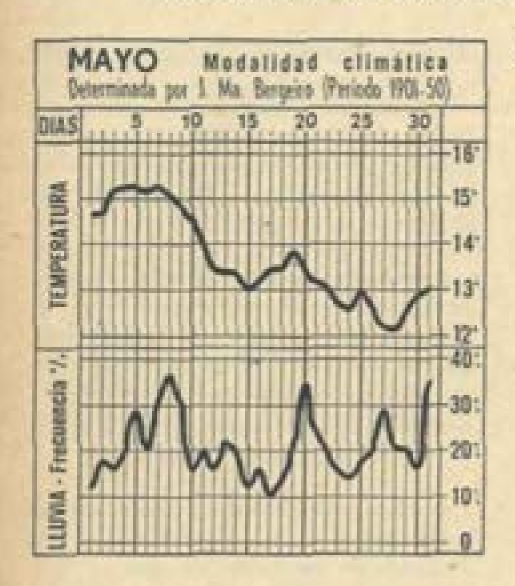
VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1°			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	3 h. 19	9.55	16.31	3 h. 28	9.54	16.20
Marte	2 h. 07	9.04	16.01	2 h. 00	8.50	15.40
Júpiter	19 h. 30	1.59	8.23	18 h. 28	0.57	7.26
Saturno	22 h. 40	5.51	13.02	21 h. 45	4.56	12.07

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

MAYO

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Entre el 4 al 8 posible más de un día; por el 14; en proximidad del 20; entre el 27 al 30 más de un día.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 10 al 15; luego ascensos alternados hasta proximidad del 20; decrecimiento por el 24 y alrededor del 28; para ascender posteriormente.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad de mediados de mes.



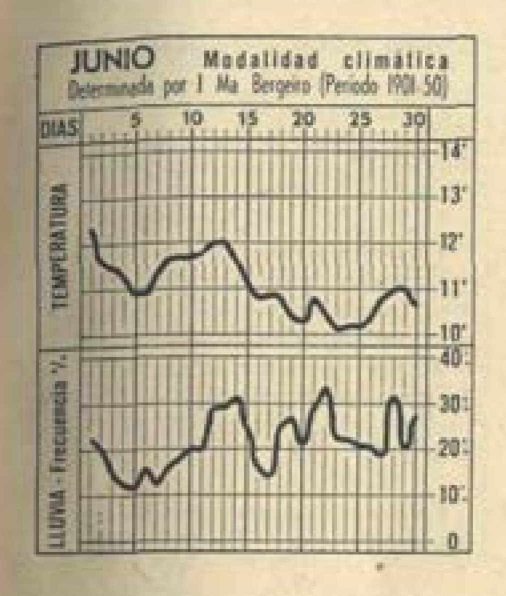
VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	3 h. 43	9.54	16.07	4 h. 01	9.58	15.55
Marte	1 h. 54	8.33	15.12	1 h. 51	8.17	14.43
Júpiter	17 h. 21	23.47	6.13	16 h. 20	22.46	5.12
Saturno	20 h. 40	3.51	11.02	19 h. 42	2.53	10.04

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

JUNIO

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia

En comienzo de mes; en proximidad del 6 al 8; entre el 12 al 14 posible más de un día; igualmente entre el 18 al 22; en torno del 25 dudoso; alrededor del 29 al 30.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Alternativas de descensos hasta alrededor del 6; luego ascensos con fluctuaciones hasta mediados de mes; otras elevaciones térmicas por el 21 y entre el 27 al 30.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad del día 20.



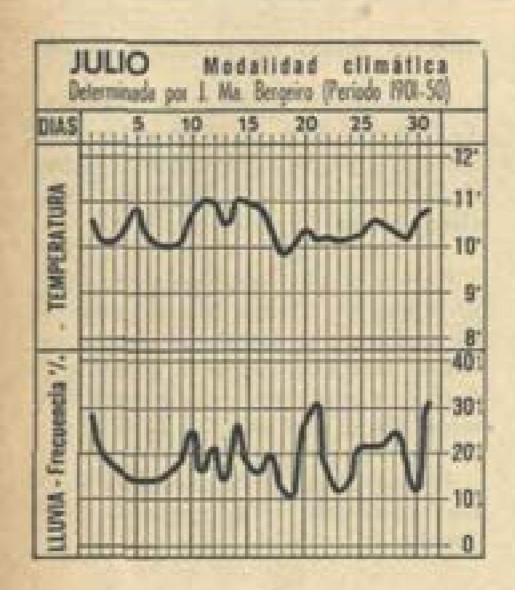
VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	4 h. 23	10.03	15.43	4 h. 47	10.11	15.35
Marte	1 h. 44	7.56	14.08	1 h. 38	7.38	13.38
Júpiter	15 h. 11	21.34	3.57	14 h. 14	20.37	3.00
Saturno	18 h. 30	1.41	8.52	17 h. 31	0.42	7.53

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

JULIO

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por comienzo del mes: entre el 10 al 14 posible más de un día; alrededor del 21 al 24; en proximidad del 27 al 30 más de un día.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Más suave alrededor del día 5; descenso posterior, para experimentar repetidos ascensos por el 10 al 12 y en proximidad de mediados de mes. Luego alternativas, con elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 10 al 14.



VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	5 h. 14	10.23	15.32	5 h. 40	10.38	15.36
Marte	1 h. 23	7.15	13.07	1 h. 10	6.55	12.40
Júpiter	13 h. 11	19.34	1.57	12 h. 15	18.41	1.07
Saturno	16 h. 20	23.31	6.42	15 h. 23	22.34	5.45

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

AGOSTO

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

En comienzo de mes; entre el 8 al 10; en proximidad del 13 al 14; alrededor del 22; finalmente entre el 28 al 30 más de un día.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Descenso en comienzo de mes; elevación por el 6 al 8; luego decrecimiento, sucediéndole suba por mediados de mes. Alternativas de ascenso, por el 18 y en proximidad del 26, como asimismo al finalizar, intercalándose fríos.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad del 4 al 6; dudoso por mediados de mes.



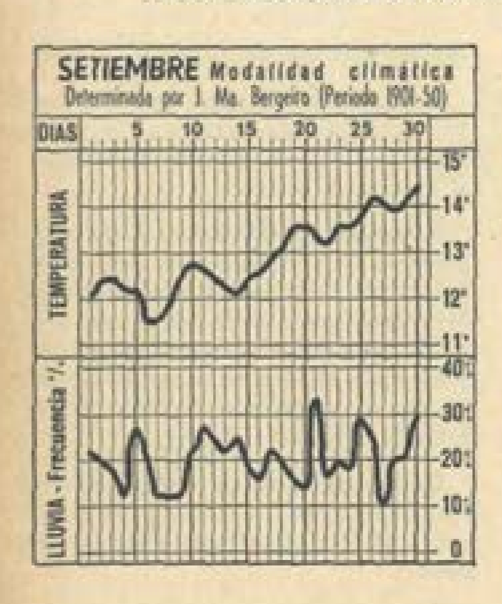
VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	6 h. 01	10.59	15.57	6 h. 12	11.17	16.22
Marte	0 h. 56	6.29	12.02	0 h. 38	6.05	11.32
Júpiter	11 h. 14	17.40	0.06	10 h. 23	16.52	23.21
Saturno	14 h. 12	21.23	4.34	13 h. 16	20.27	3.38

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

SETIEMBRE

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el día 5 al 6; entre el 10 al 14 posible más de un día; en proximidad del 20; dentro del período 26 al 27 y al finalizar.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10; decrecimiento posterior, para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25 con alternativas.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 4 al 8.



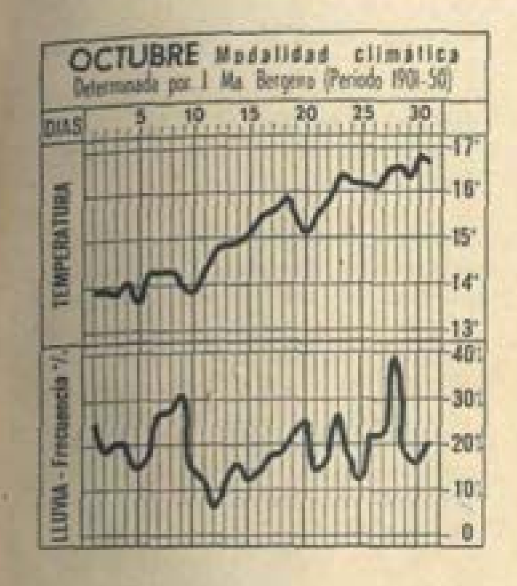
VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1°			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	6 h. 17	11.35	16.53	6 h. 11	11.47	17.23
Marte	0 h. 13	5.31	10.49	23 h. 45	4.57	10.09
Júpiter	9 h. 23	15.55	22.27	8 h. 34	15.10	21.46
Saturno	12 h. 09	19.20	2.31	11 h. 15	18.26	1.37

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

OCTUBRE

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Dudoso en comienzo; entre el 5 al 8 más de un día; alrededor del 18 al 20; en proximidad del 23; por el 28.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10, continuando elevación progresiva (con alternativas) hasta proximidad del 18; descenso por el 20, prosiguiendo suave con fluctuaciones.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 4 al 7; por mediados de mes; alrededor del 24.



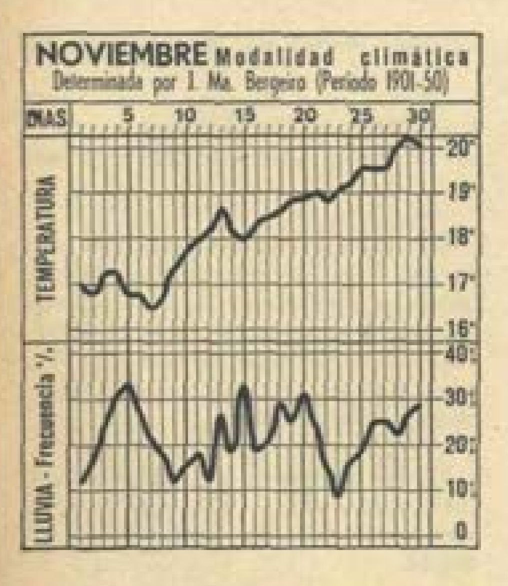
VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	6 h. 01	11.58	17.55	5 h. 52	12.07	18.22
Marte	23 h. 00	4.09	9.18	22 h. 06	3.15	8.24
Júpiter	7 h. 40	14.19	20.58	6 h. 52	13.34	20.16
Saturno	10 h. 15	17.26	0.37	9 h. 23	16.34	23.45

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

NOVIEMBRE

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por los primeros días: en proximidad del 5; entre el 12 al 14 y por el 17 al 19 más de un día; período lluvioso alrededor del 26 al 30.

Variantes aproximativas de la temperatura. — Pronunciado ascenso en proximidad del 10 al 13; decrecimiento hacia mediados de mes, siguiendo luego algunos ascensos —con alternativas —hasta finalizar.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 10 al 15 *probable más de un caso; en proximidad del 24.*



VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	5 h. 41	12.20	18.59	5.40	12.33	19.26
Marte	20 h. 46	1.55	7.04	19.29	0.38	5.47
Júpiter	5 h. 58	12.43	19.28	5.11	11.59	18.47
Saturno	8 h. 24	15.35	22.46	7.34	14.45	21.56

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

DICIEMBRE

INFORMACIONES ASTRONOMICO - METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 6 al 7; entre el 10 al 13 más de un día; alrededor del 23 al 25 también posible más de un día; en proximidad del 30.

Variantes aproximativas de la temperatura. — El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descenso, en las siguientes fechas: por el 6, alrededor del 10, por mediados de mes, en proximidad del 21 y antes de finalizar.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Por mediados de mes.



VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	5 h. 43	12.54	20.05	5 h. 54	13.15	20.36
Marte	18 h. 01	23.13	4.25	16 h. 56	22.08	3.20
Júpiter	4 h. 20	11.10	18.00	3 h. 33	10.26	17.19
Saturno	6 h. 38	13.49	21.00	5 h. 51	13.02	20.13

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). *Meridiano*, es el arco superior que pasando por el observador va de *Norte* a *Sur*.

UN "BAROMETRO" EN LA HUERTA O QUINTA

★

POSIBILIDADES DE FRECUENTE CONTRALOR DE LAS PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS

★

por José Ma. Bergeiro

EN el interés de hacer factible que en pleno exterior —huerta o campo— se pueda tener instalado un instrumento que constituye valioso elemento de juicio para deducciones respecto a las futuras variantes del tiempo atmosférico, hemos concebido el diseño que ilustra estas líneas.

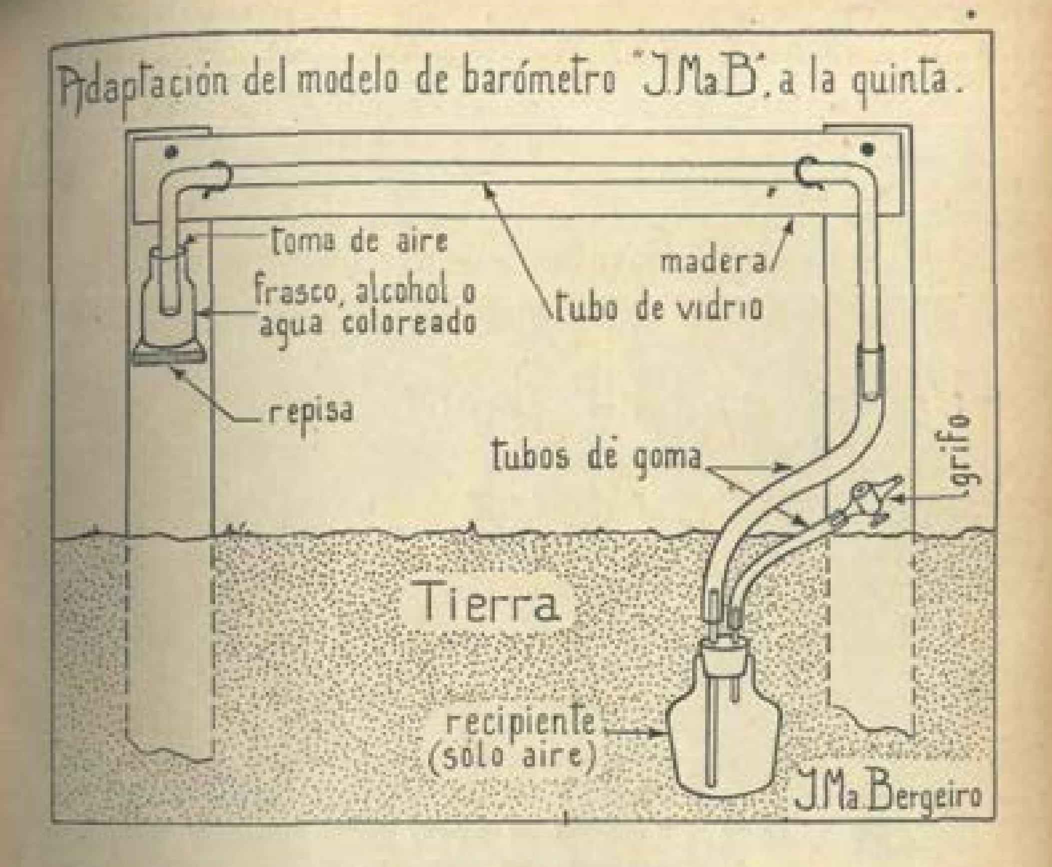
Quienes ya conocen nuestro modelo de barómetro —profusamente divulgado— no necesitan propiamente explicaciones (nota final). Pero, dado que en la propia simplicidad de la nueva adaptación, radica una razón fundamental de ambas disposiciones o variantes, nos detendremos seguidamente, en una explicación previa y esencial.

Se trata de que, si en el modelo que divulgamos para ser instalado en ambiente interior, insistimos que debe elegirse una habitación de temperatura uniforme, ahora, al haberse encarado el hacerlo aplicable al exterior, como se comprenderá, se imponía una especial atención al respecto. Por lo cual, la más feliz solución al problema, ha sido el recurrir al "enterramiento" del depósito, —o recipiente que desempeña la función de *cámara barométrica*,— en virtud de la constancia geotérmica.

En el interior del suelo, la variación diurna de temperatura es tan reducida, que ya a treinta centímetros de profundidad, sólo alcanza a una, o dos décimas de grado; o sea, es más invariable —incluso— que cualquier ambiente de una casa.

He aquí —justamente— la razón fundamental en cuanto a la cual prometimos detenernos: el aire encerrado en el "recipiente" de referencia, reclama que no experimente modificaciones térmicas, dado que, en tal caso, ya dilatándose, o por el contrario haciéndose más denso, viciaría la finalidad deseada.

Ahora bien: recordando que las variaciones de la presión atmosférica, están estrechamente vinculadas con las alteraciones meteorológicas (nublados, lluvias, vientos impetuosos, etc.), aparece claro, nuestro especial interés de hacer posible dicho contralor, en el carácter más extensivo. Debiéndose acotar, que de acuerdo a esta nueva innovación, hasta en el propio medio en que desarrollan sus labores, el horticultor y el ruralista, pueden tener una instalación sencilla y caseramente improvisable.



El "recipiente" (frasco de boca ancha) debe enterrarse en el suelo, a uños treinta centímetros o más. El tapón de goma destinado a encerrar aire en su interior, debe tener dos orificios, en los que ajustadamente se ubican respectivos cañitos finos metálicos, a los cuales se "enchufan" tubos de goma. El grifo —o pequeña canilla— ubicado en uno de los cañitos de goma, reclama asegurarse que funciona bien (*mejores los de vidrio*): al aspirar —abriendo su llave— debe correrse hasta la mitad del *tubo de vidrio*, parte del líquido contenido en el depósito de la izquierda, quedando dispuesto para funcionar. Cuando desciende la presión atmosférica (presagio de perturbación), el líquido, —alcohol o agua colorados,— se corre hacia la izquierda; al contrario, cuando las condiciones son opuestas. Se previene que, ante la eventualidad de que, si aumenta mucho la presión atmosférica, en cuanto la columna líquida llega al extremo derecho, "sifona", descargando todo el líquido en el recipiente ubicado bajo tierra; lo cual se soluciona, haciendo que el cañito metálico del tapón de goma que tiene comunicación con el TUBO DE VIDRIO, se prolongue hasta el fondo del depósito; con lo cual, soplando por el grifo abierto, vuelve a pasar todo el líquido, para el frasco de la izquierda. Finalmente, se recomienda que las "conexiones" sean bien herméticas.

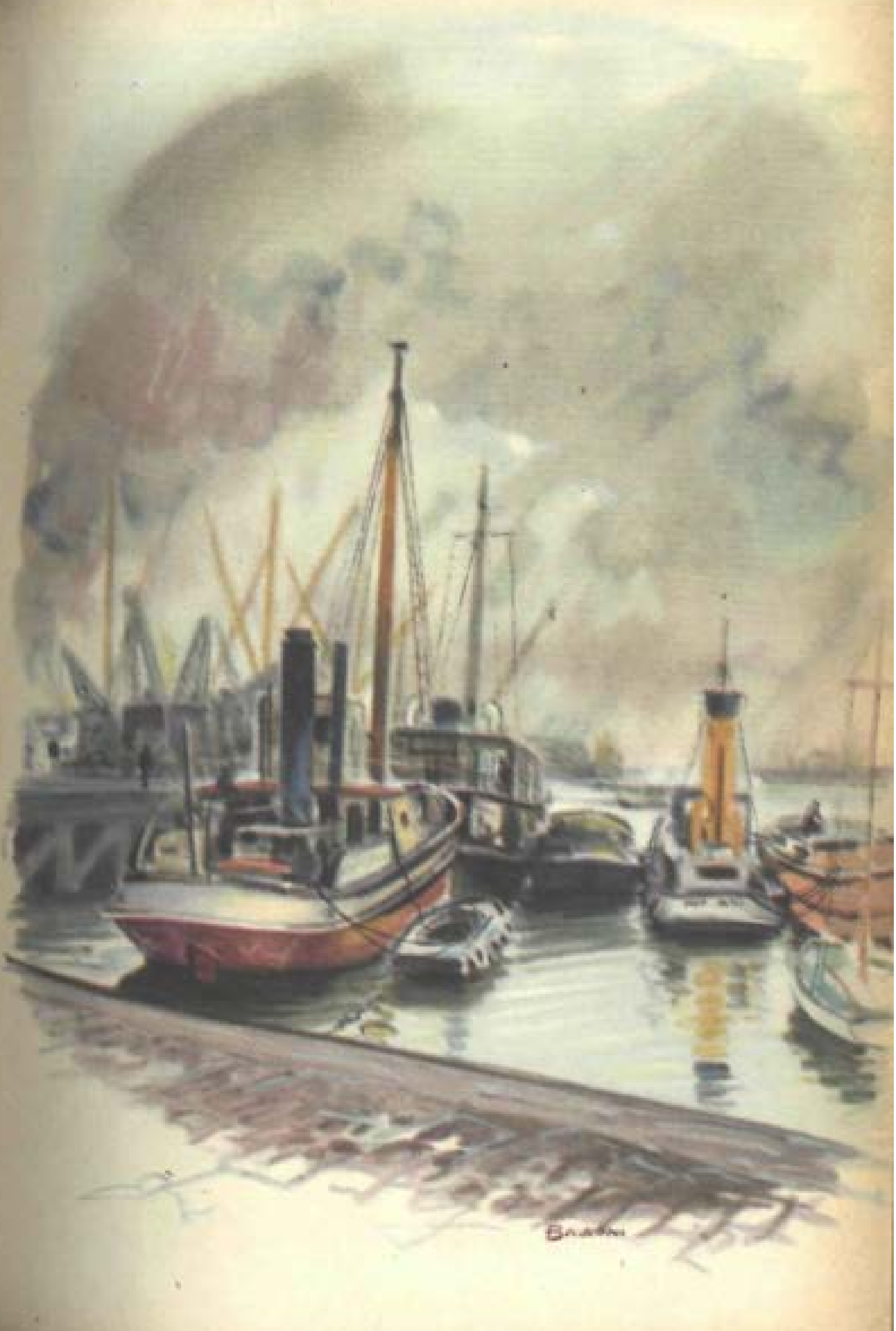
NOTA. — Para aplicaciones hacia el pronóstico del tiempo, es aconsejable la consulta trabajo del Autor, en Almanaque Banco Seguros para 1951.

EL PUERTO

Un puerto es un lugar encantado para un alma fatigada de las luchas de la vida. La amplitud del cielo, la arquitectura movible de las nubes, las coloraciones cambiantes de la mar y el centellear de los faros, son un prisma maravillosamente apropiado para recorrer los ojos sin cansarlos jamás. Las formas alargadas de los navíos, de complicado aparejo, a los cuales la ola imprime oscilaciones armoniosas, sirven para mantener en el alma el gusto del ritmo y de la belleza. Y luego, sobre todo, hay una especie de placer misterioso y aristocrático para aquel que no tiene ya curiosidad ni ambición, en contemplar, tumbado en el mirador o acodado sobre el muelle, todos esos movimientos de los que parten y de los que regresan, de aquellos que aun tienen la fuerza de querer, el deseo de viajar o de enriquecerse.

CARLOS BAUDELAIRE
(Pequeños Poemas en Prosa)
1869

Acuarela de Guillermo Bazzoni



Pasaje de estrellas por el Meridiano (56°12') – mirando hacia el Norte – el día 15 de cada mes, en proximidad hora 21 (24 g.) Cálc. J. Ma. Bergeiro.								
Mes	Estrella	Coordenadas		Constelac.	Al NE	Pasaje Meridiano		Al NW
		Ascen.	Decli.			Hora	Altura horizonte	
ENERO	Aldebarán	4.33	+16°	Taurus	18h.59	21h.44	71°	0h.30
	Rigel	5.12	– 8°	Orión	20.48	22.23	63°	23.58
FEBRERO	Betelgeuz	5.52	+7°	Orión	18.41	21.01	48°	23.21
	Sirio	6.43	–16°	Can Mayor	20.37	21.49	39°	23.01
MARZO	Proción	7.36	+ 5°	Can Menor	18.42	20.54	50°	23.06
	Pollux	7.42	+28°	Gemelos	17.30	21.00	27°	0.30
ABRIL	Régulus	10.05	+12°	León	18.46	21.21	43°	23.56
MAYO	Espiga	13.22	–11°	La Virgen	21.11	22.39	66°	0.07
JUNIO	Arturo	14.13	+19°	Boyero	18.33	21.28	36°	0.23
JULIO	Antares	16.26	–26°	Escorpión	21.05	21.43	81°	22.21
AGOSTO	Vega	18.35	+39°	La Lira	17.45	22.00	16°	2.15
	Posición angular entre Antares y Altair				19.50	21.22	=	22.54
SETIEMBRE	Altair	19.48	+9°	Aquila	18.36	21.01	46°	23.25
OCTUBRE	Fomalhaut	22.55	–30°	Pez Austral	21.46	22.09	85°	22.32
NOVIEMBRE	Fomalhaut	"	"	"	19.44	20.07	85°	20.30
	Posic. angular entre Fomalhaut y Mira Ceti				20.53	22.09	=	23.26
DICIEMBRE	Aldebarán	4.33	+16°	Taurus	21.02	23.47	39°	2.32

Hora legal = meridiano 3 h. W Greenwich

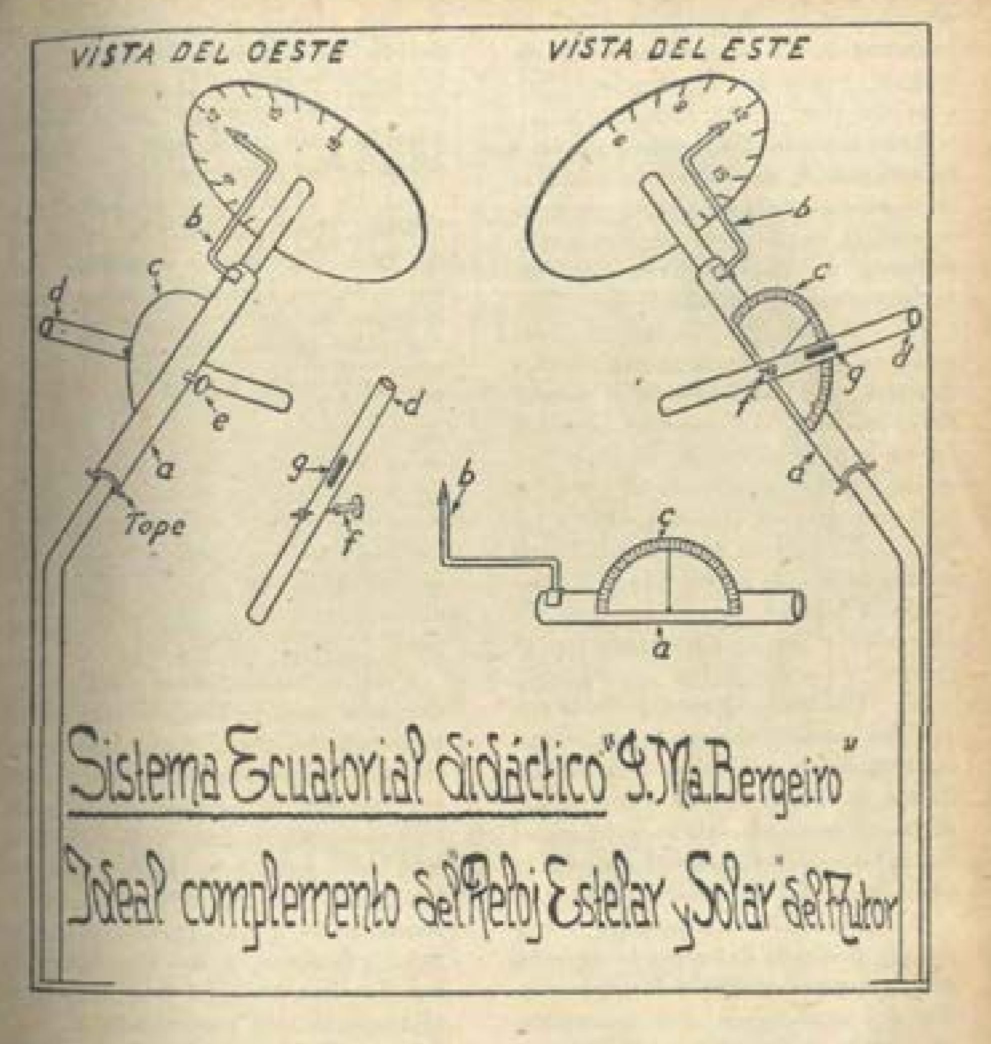
DIVULGACION ASTRONOMICA

por José Ma. Bergeiro
Director de la "Organización Observatorios Populares"

TAL como se expresa en epígrafe, este sencillo dispositivo, que fue diseñado por el suscrito para ser anexado a la instalación del *Reloj Estelar y Solar* —que concibiera con anterioridad— participa de todas las ventajas de un *sistema ecuatorial*, tanto para la enseñanza astronómica, como ante el interés de la observación estelar; aunque —por supuesto— solamente aplicable a cuanto es visible a simple vista. Pero... recuérdese —en su favor— que con los más potentes anteojos astronómicos, no se "agrandan" lo más mínimo las estrellas; sólo teniendo la virtud de hacernos visibles, millones de astros inaccesibles a nuestra vista (más allá de la "sexta magnitud").

Pudiendo instalarse independientemente de aquella iniciativa, reclama —no obstante— ceñirse a las mismas *instrucciones impartidas con* dicho motivo, para la correcta orientación, condición común a ambos propósitos: por lo cual no se repiten. También —en tal caso— exige la ubicación de un *disco*, al extremo del "*codo*" que forma el "eje" común, con las correspondientes marcaciones horarias (distancias en 15º de ángulo, al igual que en disco giratorio de nuestro modelo de "*Reloj Estelar y Solar*", de manera que represente veinticuatro divisiones). *Para saber la hora durante el día*, —oficiando de cuadrante Solar",— previa consulta de nuestros cálculos establecidos en cuadro "*Brújula Popular*" se hace girar el disco, de manera que arriba —en la vertical del lugar— marque la hora correspondiente al pasaje del Sol por el meridiano, en la época: luego, enfocando al Sol, EN CUALQUIER INSTANTE, la aguja, (B) señalará directamente la hora —en el disco— al igual que los relojes (hora Legal). *Durante la noche*, utilizando nuestros cálculos del cuadro *Pasaje de las estrellas por el meridiano*, se ubicará también arriba —en la vertical— la hora que se indica para el "tránsito" el astro que vamos a visualizar con el anteojo (D): en el disco, *la aguja señalará la hora del instante*.

Brevemente descripto, este dispositivo consta de: un trozo de caño, de unos 24 a 30 centímetros de largo (A), que se enchufa en el codo inclinado con un ángulo equivalente a la latitud (en Montevideo 35º), *teniendo soldada en su extremo superior*, una aguja, (B): lleva unido —soldado— un semicírculo graduado (C) en cuyo centro se ha fijado un pequeño "eje" que atraviesa a un *simple cañito fino* (D) que pudiendo girar a voluntad, oficia de anteojo (sin cristales), siendo conveniente se le aplique en sus respectivas aberturas, correspondientes retículos (hilos cruzados, para establecer centro óptico, ante visualización de los astros). A los efectos de las necesarias "fijaciones", el caño aludido (A), lleva al dorso de los accesorios detallados, un tornillo o mariposa (E), que actuando sobre tuerca sol-



dada en orificio previamente practicado, permite que en su posible giro, —de acuerdo a los "arcos" que describen los astros,— se asegure una posición dada; al igual que el anteojo (D), llevará una mariposa (F), que se atornilla en su eje. Finalmente una advertencia: conviene que al anteojo (D) se le practique una abertura (G) cual ventanita, donde enfrenta al semicírculo graduado, a efecto de poder leer con facilidad y exactitud, los grados de dicha escala.

VENTAJAS DIDACTICAS Y DE APLICACION PRACTICA

Este dispositivo, de fácil y económica improvisación, permite en primer término, demostrar objetivamente, los conocimientos fundamentales, tanto respecto a las coordenadas astronómicas, como para establecer sus relaciones con las comunes referencias terrestres. Correspondiendo añadir —en tal sentido— que representa la posibilidad cabalmente más sim-

ple, para iniciar insensiblemente a la juventud (...y los que no saben en general), ante las abstracciones requeridas para dicha comprensión.

Resumiremos —en consecuencia— sucintamente, una serie de ventajas en el aspecto didáctico, conjuntamente con la explicación de otras aplicaciones de sumo interés práctico, incluso para los idóneos.

1º) Mediante la "inclinación" del *codo* en el caño fundamental, se demuestra que, en virtud de su *paralelismo con el eje del mundo*, nos señala en su extremo elevado, el *Polo Sur* de la Tierra proyectado al espacio: a la vez que en opuesto sentido, el otro Polo, depreso (invisible). Igualmente, la propia verticalidad —a plomada— del caño mayor, nos señala el *cénit;* y en su parte inferior, el "*nadir*" y los antípodas.

2º) Ubicando el *anteojo* en la mitad del semicírculo graduado, —que fijaremos con su mariposa correspondiente, —al hacer girar el cuerpo del *dispositivo ecuatorial*, se señalará el "arco" que describe en el espacio, la proyección del *Ecuador Terrestre.*

3º) Variando en opuesto sentidos, la posición del *anteojo* de referencia (con respecto a la parte media del semicírculo), se demuestra, al practicar respectivos giros del conjunto —o sistema— los correspondientes *arcos paralelos al Ecuador*, que describen los planetas y las estrellas, según su *declinación.*

4º) Por otra parte, como consecuencia implícita de cuanto antecede, surge que, al ubicar el anteojo —alternativamente— en 23 grados hacia el Norte y luego hacia el cenit (con respecto a la parte media del semicírculo), o sea lo que se denomina declinación positiva y negativa, respectivamente, podemos simular los correspondientes arcos del Sol en las estaciones opuestas; con lo cual se evidencia la distinta duración del día en ambos casos, razón estrechamente vinculada al "*mecanismo de las estaciones*".

5º) En el carácter de aplicación práctica, que justifica la adopción de este dispositivo, —incluso por parte de los idóneos,— puede establecerse la siguiente ventaja. En cualquier instante, al enfocar a un astro (Sol, Luna, planetas o estrellas), se observará la posición de la aguja (B) frente al disco con las *señales horarias*, permitiendo deducir de inmediato, las horas que faltan para que pase por el meridiano, o las que han transcurrido después de su "culminación": es decir, se puede establecer el *ángulo horario de un astro.*

6º) Finalmente, como ideal procedimiento para facilitar en cualquier momento, la identificación de las estrellas —por ejemplo— basta ubicar previamente al *anteojo* en la posición que corresponde a la "declinación" del astro que interesa; luego, haciendo girar al *sistema* hacia la constelación a que pertenece, se le debe visualizar, o sea corresponder con las instrucciones que tengamos al respecto. Así recurriendo al cuadro en que hemos calculado el *pasaje por el meridiano de algunas de las principales estrellas*, se consulta el valor correspondiente a la "declinación" del astro que nos interesa: a la hora preestablecida para la época, se le podrá ubicar y observar, sin más requerimiento. Lo propio puede practicarse con los planetas, teniendo los datos de referencia; previa recordación de que si en las estrellas la declinación es prácticamente invariable a través de los años, en los planetas es muy variable.



de "SOMBRAS HEROICAS"

I - una mujer y el rumbo

por Luis Bonavita

UNA mujer retenía a Rivera en el Durazno ese año de 1840. ¿La Guayreña? No. Por otra parte, el escritor que más de cerca ha seguido a María Leguizamón, confiesa que no está seguro de su intimidad con el General.

La paraguaya famosa que mereciera de Artigas la donación de una suerte y media de estancia, fue obsequiada en 1833 por don Frutos con un solar en el Durazno, que ella edificó en épocas de Caseros. El Yí sólo debía reflejar en sus aguas ese año de nuestro relato, la sombra de la Guayreña, que acababa de cumplir 62 años. No podía ser esa sombra mínima el ancla del caudillo.

Rivera pareció olvidar el camino de Montevideo en su segunda presidencia, desempeñada desde una aldea del interior, mientras vivía junto al río el más hermoso romance de su existencia galante. Alguna vez aflojó el dulce lazo para escribir con su látigo una palabra eterna.

La de 1839, es Cagancha.

No se ha develado en ninguna publicación el misterio de esa mujer querida por Rivera. Melián Lafinur

le conoció la identidad. Sabía que por su extraña y fascinadora hermosura, deslumbró en los salones montevideanos, pero quiso guardar para ella, aún en sus papeles íntimos, una inicial inofensiva. Seguiremos a Melián en la discreción delicada. Diremos solamente que fue la más hermosa mujer que haya nacido en las praderas *orientales*. Su espíritu iluminó este episodio romancesco, en que se mueven las sombras de tres amorosas extraordinarias.

"SEÑORA AMA".

La actitud de doña Bernardina ante las infidelidades de su marido, es sorprendente. Padece el donjuanismo de Rivera, pero al enfrentarse con el niño que lleva la sangre de su hombre, se transforma. No puede odiar al hijo de la intrusa, nacido del abrazo fugaz. Derrama sobre el inocente que prolonga la vida amada, el caudal de ternura acendrado inútilmente para el suyo, que apenas dejó en su existencia, el pálido resplandor de un fuego fatuo. *Lo que odió en la rival, no fue la* augusta maternidad, sino el abrazo que la hizo posible. "Señora ama" es el más raro y humano personaje de Benavente. Sobre la cabeza del bastardo estrecha la mano de la madre, en una insospechable amistad momentánea. Alejado el hijo que unió a las dos mujeres por esa maternidad triunfadora, desaparece el brusco, fugaz florecimiento de altruismo, casi divino, que tanto acerca a "Señora ama" a las más extraordinarias mujeres de la Biblia. Muerto Rivera, doña Bernardina repartirá entre los hijos del caudillo, las reliquias del hombre que fuera su religión, y su dolor nunca cicatrizado. *Cuando lo conservaba aún, no* podía dejar de celarlo salvajamente.

Ella conoció y sufrió el prolongado *idilio del Durazno*. Era entonces la Presidentesa, la primera dama del Montevideo antiguo. La ofendida también. Vivía confinada en su casa de la calle San Gabriel, cosiendo para los pobres, mientras derrochaba Rivera su descanso junto a la morena ardiente y fina, y ella, la esposa, era, en la Capital, la mujer sin hombre.

En ese estado de espíritu se le *apareció una mañana el periodista* de María. ¿No quisiera escribir él un suelto para obligar al Presidente a volver a la Capital? Lo esperan los militares y los civiles, todo el Gobierno que necesita de la brújula. Una ligerísima alusión al donjuanismo conocido será la sal del artículo publicado al fin en "El eco del pueblo", bajo el título: "¿Qué hace el General?".

Tremenda impresión produjo en Rivera la lectura del suelto. Por pocos días volvió a verlo Montevideo. El Presidente que diez años antes concediera al pueblo la más amplia libertad de prensa, no pudo sufrir que se la utilizara para llegar hasta *su vida íntima*.

Prendió a de María el coronel Perichón, encerrándolo en la quinta del general Rivera para enfrentarlo bruscamente con su cólera desbordada.

Brevísima la entrevista de los dos hombres, que terminó por un gesto seco y pocas palabras del ofendido:

—*"Voy a hacerlo colgar en el Cerrito"*.

Conociendo a Rivera, ni aún en su pánico debió temer el preso el cumplimiento de la amenaza.

Se conserva en el Manga, junto al arroyo, una casa de piedra, con troneras, de fines del siglo XVIII. En ella estuvo detenido el joven de María, *antes que el general Félix Aguiar* que había hecho de ella su cuartel, lo llevara consigo al Durazno.

Empezó a pagar allí el desenfado de su pregunta. Había deseado saber "que hacía el General".

Desde lo más profundo de su cólera, el General comenzaba a contestarle.

DON FRUTOS.

El investigador que quiera rastrear el carácter de Rivera deberá dirigir su esfuerzo hacia su segunda Presidencia desempeñada gran parte de ella en la campaña. Durazno, la ciudad que él quiso hacer Capital, supo de sus grandezas y de sus miserias.

En su caserío sufrió, cuando ya lo cazaban los lobos del artritismo, junto a la cincuentena. Alejado entonces Fermín Ferreira que hubiera podido defenderlo en otra época, fueron testigos las orillas del Yí de *como lo mordió el reuma en* los hombros. Una gastritis insidiosa empezó a molestarlo, y abandonó con pena mal disimulada en sus cartas, el mate y el cigarro. No ha comenzado en realidad su decadencia física, pero ya le teme a las heladas el gaucho que derrochó tantas noches en los campos abiertos, porque está "mui melladito para sufrir los fríos". Lo ve el Durazno humilmente vestido, y la buena china que lo sirve dispone de muy pocas mudas de ropa, que en tanta abundancia colocara antes a la cabecera de su cama, exigidas por su pulcritud proverbial. Pide prestada a don Antonio Fernández una levita gruesa, con la que soporta el terrible invierno del 39. Es siempre el hombre de Guayabo, pero ya le sobra tiempo para armar los gruesos cigarros de chala que *manda a Montevideo* para la costumbre de su vieja madre. Guarda y acendra a la gloria del Rincón, pero la aumenta, cuando olvidando todas las penurias en el pueblo de su retiro, recuerda de pronto que aún posee una quinta en el Miguelete, y ruega a doña Bernardina que la venda, porque necesita dinero con que proseguir la guerra contra Rosas. El día que cierra la alianza con Lavalle no ha de olvidarlo: en la nochecita uno de sus indios le ha conseguido en las Averías "una burra parida para Madre que sigue enferma".

Parece un romano nacido en tierra oriental, o mejor, un criollo amamantado por la loba de Remo. Es el capitán de las Piedras que conoció el Ayuí, y que treinta años más *tarde, todos sufridos sobre el caballo* de combate, contempla en ese Durazno de leyenda, veinte mil almas que forman el nuevo éxodo magnífico y doloroso, en medio del cual, una noche en que no tuvo pan ni ponchos para el hambre y el frío de su pueblo, supo entregarle cantores y guitarras, y un baile nativo, estirado hasta la madrugada, porque el bastonero era gaucho, y se llamaba Estivao.

Y no se crea en la desventura de Rivera en esta época azarosa y aparentemente sombría. Dijo permanecer en el Durazno, para estar lejos de los hombres de Montevideo, que enturbiaban la linfa de la política. Lo que buscaba, en realidad, era sentirse cerca de la mujer elegida por su ensueño.

Compleja la sicología de este personaje tan singularmente alto en nuestra historia. Disecándola, se llega a esta médula desnuda: es el gaucho don Juan. Tenorio criollo, simple, primitivo, pero no tanto como para ignorar que persigue tumultuosamente la inmortalidad. Con Bernardina *ha tenido un hijo*. Se les ha huído, y esa muerte será la tragedia de la esposa, viviendo desde entonces para adorar los hijos del marido... y de otras.

Se ha dicho que Rivera cargó la Presidencia en el anca de su caballo. Cargaba algo más: su tálamo. Aún sin pensar en ello, la actitud de engendrar debe asociarse en el hombre a la idea de un triunfo sobre la muerte. Tantas de esas victorias pudo conquistar el Presidente gaucho, que no debió asombrarse si alguna vez llegó hasta él la frase: —"Combatió en el Aguila con un escuadrón de ahijados". De María del Carmen Silva — flor arrancada a un gajo del Tacuarí — le nacieron los mellizos Cayetano y Fructuoso. Un idilio de río y monte — recuerdo puro dejó en Santa Lucía, Ramona Fernández, que no quizo más tarde pensión del Estado, porque le bastaba la gloria de haber sido un poco la mujer de Rivera — le dió a Ramonita, inscripta en el Durazno sin rehuir responsabilidades. "Hija del Presidente de la República", reza el acta del bautismo que con orgullo varón firmara Don Frutos. Pablo fue otro vástago que serenó muchas de sus *horas sin paz. Los quiso a todos,* los reivindicó, y estuvo con él, nobilísima, en esa reconquista del niño ilegítimo, Bernardina de Rivera, en cuya alma pudieron caber todos los hijos que el marido, celado hasta el sufrimiento, iba obteniendo de sus brazos esporádicos en las cuchillas y caseríos de la patria.

UNA MUJER Y EL RUMBO.

Al viento de esa mañanita de fines de Marzo de 1841 —viento duro de otoño— flotaba, en el camino entre Montevideo y el Durazno, un verde velo de amazona. La mujer era morena y fina. Un signo de terca voluntad le hendía la frente, acercándole las gruesas cejas brillantes. En el apretujamiento de la boca se le adivinaba también el pensamiento fijo. Contra su pecho, bien envuelta en lanas, escamoteaba al fresco del alba, a una niña dormida con angélica placidez. Era doña Sinforosa Camila de Navarrete, esposa de un hombre que no la ha dejado dormir desconocida en los siglos. Sinforosa, llamaban en familia a la mujer de don Isidoro de María.

Cien años después suprime un cronista el feo nombre arcáico, rescatándole el romancesco segundón: Camila de Navarrete.



Merece este nombre de heroína, quien se arriesgó al viaje tremendo, para pedir al Presidente don Frutos la libertad de su marido.

No viaja sola. Un "propio" la acompaña, hombre de confianza, baqueano en todos los caminos de la república. Por entre quintas descuentan el sendero del arroyo Seco. Dura, la primera jornada. Frugal desayuno en la azotea de Sagra, las Piedras, el hilo de agua del Colora-

do, los hachones en la hidalga casa de Champán, en que pasarán la noche. Es la tierra oriental, quebrada y áspera: una loma, un arroyo, el valle albergando ganado, un río manso, y otra altura. Horizonte de árboles y estancias, flores al borde del camino, iris y oro en los amaneceres, iris y oro en los crepúsculos, soledades desesperadamente silenciosas, hospedajes de antigua cortesía, cansancio valeroso, sueño de piedra... y el rumbo.

El rumbo en la estrella que le enseñaron a conocer y seguir, cuando inició, con ella encendida en el oscuro campo sideral, el heroico viaje de rescate.

El rumbo, en el sueño y la vigilia. El rumbo en cuatro días y cuatro noches, en que el mismo temor de perderlo se lo tatuó en el corazón. Ni corolas, ni riquezas pastoriles, ni evocaciones, ni celaje, ni pájaros, ni luz y sombra de las celestes lámparas.

Solo el rumbo.

Caballos de refresco en cada nuevo día. Más de prisa. La marcha lenta es para los contemplativos. El "propio" no lo es, y ella no mira más que el camino que va acercándola a Guadalupe. Abandonado el pueblo viejo; huyendo frente a Echagüe sesenta familias han desaparecido. Sobre los cercos bajos de ese pequeño caserío, los frutales extienden, arqueándose sobre la piedra o el ladrillo, sus ramas grávidas, hacia las callejuelas angostas.

"Lujo único que Dios le concede al pueblo", podría pensar la viajera mientras dobla la rodilla en la pequeña iglesia aldeana.

Santa Lucía la sorprende con su suelo arenoso, y el Juanchazo se le presenta de milagro como un manso y entregado paso vadeable. El baqueano apunta los nombres que ella no ha oído nunca: dulce arroyo de la Virgen, hidalga estancia de don Goyo Más. Van desfilando la población del corral de piedra, la de don Antonio Fernández, junto al Maciel, y la de Honorá, con el mismo aspecto de las otras: ranchos quinchados, el horno, el corral para las ovejas, la pulpería, y esta *rareza*: "la señora dueña, que dispone de hombre viejo y feo, pero amable".

Cuando el "propio", rompiendo el mutismo, le dijo estirando el flaco brazo de cobre:

"El pueblo, patrona...".

creyó desvanecerse.

Sólo se desmayan las desocupadas damiselas de las grandes ciudades.

Doña Camila de Navarrete apretó más, contra sí, a la niña, y taloneando el caballo, más hendido de borrasca el entrecejo apresuró la marcha del tostado, metiéndose entre el incendio del pueblo, en el crepúsculo.

Conocía de mentas la casa sin revocar del General Rivera. Bajó de un salto, cuidadoso por la niña, y dejó que el "propio" atase las cabalgaduras en uno de los fuertes postes que flanqueaban la puerta.

¡Dura indiada la de la escolta! Doña Camila entró a la sala de armas, secretaría y cuarto de guardia a la vez. No había nadie. Sentose a amamantar a su pequeña. Cuando un rato después el Presidente supo que lo esperaba una señora recién llegada de Montevideo, se dirigió al lugar que le indicaron.

—"¡Velay, don Frutos!" debió murmurar, rascándose la oreja, alguno de los indios de la escolta, conocedor del galante donjuanismo del Presidente.

—"¡Velay!"

La escena debió merecer el claro pincel de un flamenco antiguo, amador del contraluz y sus ricos matices. La reconstruimos en nuestra imaginación.

Cerrados los ojos, el corazón en un mudo tamborileo emocional, levantamos de su sueño sin amanecida, a todo ese puñado de fantasmas.

Doña Camila era joven y esbelta. El sol de la tarde la señalaba en un relieve luminoso, semi de perfil, absorta, prendida la niña al seno generoso, la sombra de las pestañas haciendo más tierna la piel de las mejillas tostadas por los cuatro días de viaje.

Brillaron los ojos de Rivera, quizá *ardiéndole* ya la cálida sangre mestiza.

—"¡¡Ave María!"

Miraba la nuca joven. Era el milano frente a la presa indefensa...

—"¡¡Ave María!"

En el sobresalto de la sorpresa, súbitamente roja la linda cara triste, doña Camila, atribulada, procuró abrocharse la deseñida bata, mientras incorporábase aturdida.

—"Buenas tardes, señor General".

Y al notar la mirada del hombre rozando la flor de su escote, levantó la cabecita de la niña como un escudo puro sobre su hombro.

Recién comprendió él la calidad de la *mujer, y quitándose el sombrero* trató en seguida de ganar su confianza.

—"¿Necesita algo del Presidente, la señora?"

Y ella, recuperando con denuedo el aplomo, contestó, haciéndole ya frente:

—"Sí, Excelencia. La libertad del escritor de María, mi marido".

Vió, temblando, como se entenebrecía el simpático rostro franco. Los pocos segundos de silencio, debió sentirlos ella como otras tantas puntas hundiéndosele lentamente en el pecho.

Rivera dejó caer estas palabras, con calma casi estudiada:

—"¡Lindas y bravas la mujeres de mi tierra!"

Ella estaba de pie, ahora, y él, evidenciando la simpatía en el nuevo tono de voz:

—"Siéntese, doña".

Detuvo el paseo comenzado y agregó como envanecido:

—"¡Caramba con las mujeres orientales!... ¡Cada una vale por un escuadrón de mis indios!"

Sonrió recién la viajera, casi tranquila ya, ganada por el magnetismo inmenso de aquel hombre de tan famosa astucia.

—"Y dígame la patrona — volvió a interrogar Rivera — ¿ha hecho *cuatro días de viaje con la chancletita* prendida al pecho, sólo para conseguir el *perdón de ese* bandido?"

Volvió ella a sonreir otra vez segura ya. En ese *bandido*, pronunciado con mal fingida cólera, acentuaba él un franco matiz de indulgencia.

Atacó.

—"El bandido, Señor, es el padre de mi niña, el mejor de los hombres".

Soltó Rivera la risa, ganado a su vez por la gracia de aquella mujer animosa.

Indagó luego, preguntón:

—"¿Y de qué pago es la patrona?"

Doña Camila contestó con estas palabras que hicieron dar un brinco a dos Frutos:

—"Soy nacida en uno de los carretones del Ayuí".

El General paseábase ahora nerviosamente, mientras lo examinaba la hija campesina del Capitán Navarrete, venida a la vida junto al gajo de un río, en una toldería...

Movíase, las manos en los bolsillos del flamante pantalón, —Rivera vestía siempre bien, y al gaucho lo llevaba por dentro— la cabeza a ratos inclinada sobre el pecho, a ratos erguida, en un orgulloso recuerdo de haber estado él también jun-

jo al Libertador, en ese extraordinario episodio de nuestra gesta.

Por fin: con voz que ya no era dominante ni metálica, en la que vibraba un leve matiz de emoción y de reverencia:

—"Váyase a buscar a su marido, señora..."

Cubrió ella entonces con un murmullo de agradecimiento las últimas palabras del caudillo, dichas en voz más baja:

—"*Con mujeres como usted no* podía la patria quedar esclava..."

EL RESCATE.

Madrugada de un primero de Abril en nuestros campos. Entre una nube de polvo amarillo, y el grito saludador de los lecheros —"güenas, don..."— *por* la *calle real* de la población del Durazno, una sopanda tomaba el camino de la *Capital*. Dos tiros de a dos caballos, un mayoral bárbaro, —¡qué tiempos!— y un cuarteador casi innecesario, porque todavía no habían empezado las grandes lluvias, y no se hablaba de ninguna crecida. Dentro del vehículo tranqueador, la pequeña familia: un joven hombre pensativo, una niña dormida, y una mujer de morenez aclarada en ese momento por cierta *secreta* luz. Había *recuperado* a su hombre doña Camila de Navarrete. *Lo había* recuperado *en una* jugada relámpago con Rivera el *bueno*, Fructuoso Rivera, anclado entonces en el Durazno por un amor al margen del tálamo de doña Bernardina, la dueña. Se lo había devuelto él a la mujer intrépida y amorosa, impuesta a su corazón, siempre inclinado a la piedad, con su bravío gesto de amazona. Ya resguardados del fresco de la amanecida, los rojos ponchos subidos sobre los hombros, se desperezaban mateando, silenciosos y monosilábicos, *como lo eran* por sus misteriosos ancestros, los indios de la escolta presidencial.

Hip., Up., Hip.

Chasquó el arreador bien trenzado del mayoral don Medeiro. Quizá por el sueño de Rivera pasó un segundo la agraciada cara de doña Camila de Navarrete, que bien pudo haber sido un poco de apetitosa tentación para el empinado don Juan de nuestras luchas libertarias.

¿Por qué no, si la pasta de él era *así, fácil de encender por el ojo* femenino —piedras preciosas de oscuros *o* claros *fuegos*— y *no debió* ser fea la mujer que eligió don Isidoro de María, que también quedó en la historia de nuestra tierra, por una especial elección de los dioses?

—"Ahí va, cajetilla, que tenía preso don Fruto".

—"Ahí va".

—"Con la china".

—"Eh..."

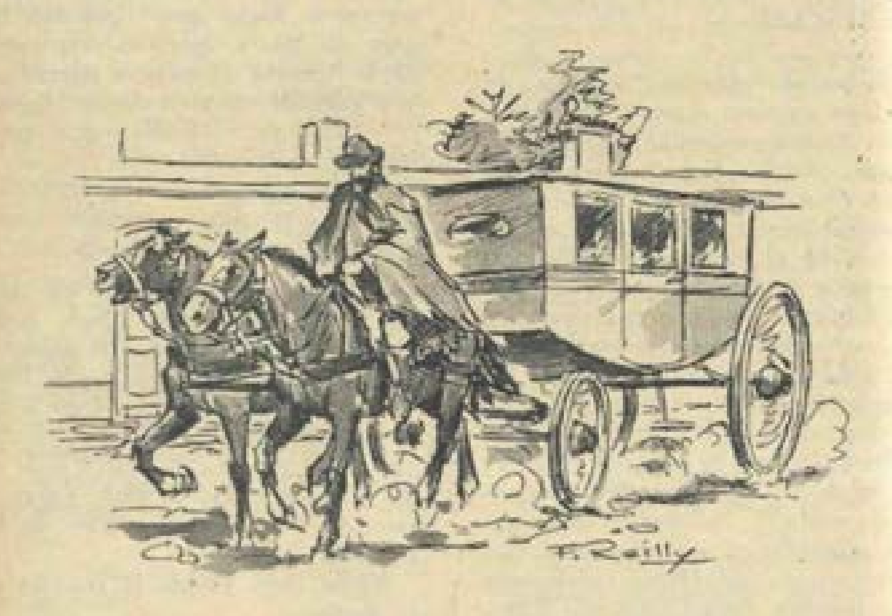
La frente de don Isidoro era pálida. La melena, bien tirada hacia atrás, como si siempre se la peinaran los vientos de su tierra, noble. Delicados el rostro y las manos, en la naciente madurez de sus 25 años, cinco menos que la compañera —de seguro celosa y dominadora— que pisaba ya el opulento escalón de los treinta.

Nadie lleva visible la guardia de su destino.

Ellos no podían preveer la inmortalidad, ni percibir la llama de sus antorchas. Misterio, como de hierro y piedra, unidos con no se qué tremenda argamasa.

Un siglo después, en una noche tranquila de la antigua Restauración, un oscuro cronista había de evocar con singular ternura sus fantasmas. Porque *este* oficio de escribir —sea, como entre los antiguos griegos, para ser premiado por los dioses que duermen en los bosques de laureles; *para el apetito diario*

de la vida de las ciudades; o por ese humildísimo amor de la vocación sin pretensiones— crea una misteriosa fraternidad con todos los que tienen la misma *afición*, y se siente esa fraternidad hasta con sus sombras. Es un gustoso ejercicio, con el gris rostro de la historia —gris pero de todos modos luminoso— inclinado en severa inspección sobre nuestro hombro, imaginar ese viaje de regreso, andando hacia el destino, de don Isidoro de María, rescatado de la prisión por su mujer, nacida en el Exodo del Padre de la Nacionalidad, con su pueblo, viaje heroico, de una grandiosidad bíblica, que tentó, como extraordinario motivo pictórico a Blanes "el viejo", Blanes el iluminador.



Aquella mujer había bebido al nacer ese olor peculiar, entre fragante y bravío de los vientos de nuestros campos, donde todos los árboles y todos los pastos son de hojas aromáticas. Lo que la idea fija: el rumbo, y el objeto de su viaje. El rumbo. El rumbo, invisible estrella de Belén entre las orejas de su caballo, hubo de cegarlo en la ida para cuanto no fuese su ensueño —haría lógicamente imposible esa madrugada de su viaje de retorno, la *indiferencia* de aquellos ojos para sus viejos amigos.

La masa del oscuro Yí —río y bosque— un día lleno de piraguas, y después vibrante de marchas cautelosas de los matreros patriotas; los cerros, que conocieron las igneas y primitivas señales de guerra, los sortilegios de los brujos indios, el secreto del sueño de los muertos, que apenas dejaron para nuestra ansia de sorprenderlo, cuentas pequeñas, cacharros rotos de mala alfarería, y el ríspido, ceñudo arte de las pulidas boleadoras y lanzas de afilada piedra.

Y lo eterno, heroico, encantador, dulzura del ocio tonante: las verbenas, las buenas bestias de los campos, aquel churrinche, (con un leve grito de gozo, casi despierta al hombre de su amor y de su gloria, que dormía burguesamente), un nido de

hornero, ¡oh!, dos lechuzones magníficos, —debió persignarse la devota— y todos los amigos de la infancia: el tero, la perdiz, los *ombúes*, algún rancho con su cachimba y su majadita friolenta.

El sorprende otros aspectos del campo, para sus futuras crónicas de la patria: la hospitalidad campesina, su valor o su miedo enredados en la reja de la *pulpería*, la faena ruda en el corral de piedra, una tropa de carretas obstruyendo el camino, y en cuya cancha erizada de yugos y de pértigos, no cabe más que la cuadriga que abre todos los horizontes a los gauchos: el asado, el amargo, la caña y la guitarra.

Todo en el orden perfecto de la creación, en el que tenía que entrar la alegría de aquel reencuentro, el deseo imperioso de la mujer, feliz de que el marido recogiese con ella la autóctona belleza; y la niña prendida al seno materno, como un cordero de los que en Agosto, a pleno frío, balan la dicha de la leche nutriz, tan tibia, tan buena...

Gracias, sombra de Camila de Navarrete. Gracias, rescatadora sombra, instrumento del destino infalible, por quien tuvo nuestra historia su máximo sacerdote. Sombra de mujer siempre inspiradora —con mayor o menor fortuna— que una noche, sin ningún signo visible, acompañó a un hombre sin sueño, borroneador de cuartillas en el sumergido pueblo de la Restauración o del Cardal, feudo que fue de don Manuel Oribe, bajo el mismo cielo inmutable que fuera testigo de su honradez y de su crueldad.

II - regreso a 1840

HACIA el embrujo. Cielos, llanuras, colinas. Montevideo, ciudad de pequeñas torres, ha desaparecido del paisaje. El viento me trae a la boca, casi olvidadas fragancias campesinas. Avanzo hacia el corazón de la república. Voy al Durazno, es decir, hacia un ensueño por el que andan figuras patricias que ya duermen en la gloria histórica. Dentro de pocas horas he de alentar dentro de una casa que fué hogar de mi héroe: una realidad imprevista y próxima ha de darme una nueva realidad de historia y leyenda.

La noche, en este otoño inusitadamente hermoso, parece un límpido y fulgurante fanal de vidrio azul. Las estrellas brillan altísimas: el aire puro, el cielo profundo y como depurado de todo lo que pudiera empañarlo; la ciudad sin el tumulto de la capital, y el bloque del río y su monte compacto, que conocieron al General Rivera joven, fuerte y victorioso, están ahí.

La naturaleza y las cosas, mil veces más longevas que el hombre, han de poseer una infalible memoria. Todo tiene que ser sensitivo, en el universo, desde la piedra, hasta el árbol, desde el agua que habla, hasta las estrellas que parecen escuchar. Ninguna obra de la creación debe ser sorda, ciega e inerte. El mundo es sostenido por la vibración sensible e inmutable de un espíritu que está latiente, en cuanto nace, por su todopoderosa voluntad. Hay que creer, pues, en la memoria de las cosas. En aquel pueblo que Ri-

vera amó tanto, hasta el punto de querer convertirlo en el primero del país, su fuerza vital debe haber quedado adherida a esa memoria de la naturaleza tan potente y tan fiel.

Tuve en Durazno un cicerone admirable, de generosidad, inteligencia y comprensión no comunes. Entendió *en seguida mi afán* de beber, en el hueco de la mano, agua de ese Yí en el que el *Héroe* tantas veces apagó la sed haciendo de la copa de su chambergo gaucho el vaso ocasional. Al inclinarme hacia la corriente cabrilleante y rumorosa, sobre la cual los botes atados a los talas de la orilla, parecen prisioneros que esperan, por *momentos*, romper las amarras y recobrar la libertad ondulante del río, tuve la sensación de que el tiempo iba retrocediendo para una fantasmagórica hora de vida antigua, que iba a dominarme completamente. Mi amigo no es el estudioso de *egoísmo* desconocido, como tantos de los que se especializan en la revisión de los archivos, donde cualquier descubrimiento adquiere el valor de un pequeño tesoro. Comunicativo y franco, fue relatándome episodios locales que nos hacen más alta y noble la figura de Rivera. Una de ellas reafirma la fama de bondad *sin límites* del gran *jefe* oriental.

Nuestro héroe reunió todas las cualidades del caudillo, y en cada una de sus acciones, hasta las menos trascendentes, resplandeció esa organización superior que apresa las voluntades y *domina* las *muchedumbres*. Era magnánimo, como lo son los poderosos inteligentes, y los grandes conductores. Saber dar es una de las formas del señorío, una de las facetas del dominio. Rivera era espléndido hasta la imprevisión. El pueblo no adora a un ídolo de mano cerrada. El ídolo está más alto que todas las humanas *necesidades*. Y es de sus palmas abiertas, que caen sobre la *mísera grey* los *inmensos* y los fugaces bienes.

He aquí la anécdota, que retrata entero al caudillo total.

Don Frutos vuelve al pago desde muy lejos. El paso está crecido, pero el Yí le conoce esa actitud de vencerlo a nado. En medio de la corriente, ofrece de pronto:

—"una onza de oro al que me lleve luego una boga".

Ni uno solo de los soldados dejó al rato de presentarle la suya. Y él regaló el pescado, tan abundante, porque supo aceptar todas las que se sacaron del río esa tarde, repartiendo, *íntegras*, entre los indios de la escolta, las onzas de que disponía.

Penetré en el salón donde iba a leer mi crónica, tomado por la hechicería de las evocaciones. Ya no midió mis pasos la realidad, ni fue mi tiempo el de los relojes en la hora presente. La casa de Rivera, los muros que oyeron su voz y su risa, la techumbre que le cobijó sueño y vigilia, todo aquel tumulto que rozó *esas paredes y esas rejas, me fueron* atrayendo a su embrujo, el embrujo de la existencia humana filtrándose hasta las piedras, como se nos filtra hasta los huesos el calor del fuego, dejando así, dentro de nosotros, la vida esencial de la hoguera.

Comprendí que había elegido bien la lectura que ese público esperaba. *Yo pude hablar esa noche* del Durazno histórico, dibujando los distintos aspectos por él ofrecidos al general Paz poco antes de Ituzaingó, a Besnes e Irigoyen en las vísperas de Cagancha, a Cunninghame Graham en la patriada del pardo Aparicio. Pude *seguir por sus* calles aldeanas la heroica sombra de Andrés Latorre, que arrastró treinta

años en ese caserío, el asma que contrajo en Sarandí al lavar con escarcha las heridas de la batalla, y el reuma que lo martirizó desde el Cerrito.

Pude evocar, también, los ocios, cargados de silencio, del general Tajes *en la azotea de su estancia*, o la relampagueante presencia de Máximo Santos en la ciudad en fiesta, apenas inaugurado por el mandón, el puente sobre el Yí.

Pero en la casa de Rivera, yo no quise hablar sino de El.

Ofrecí, pues, aquel episodio único de su vida; el de la mujer de don Isidoro de María haciendo a caballo, con *la hija de cuatro meses* en brazos, el viaje entre Montevideo y el Durazno, para pedir al Presidente la libertad del marido, preso por una indiscreción periodística.

REALIDAD SOÑADA.

Poco a poco la lectura se me fue haciendo mecánico, y en un verdadero desdoblamiento, una muchedumbre invisible fue cercándome, como si mis palabras hubieran sido un conjuro que pusiera de pie al pasado que entre aquellas paredes tuvo el latido febril de la vida. El público, que en los *primeros* momentos pudo cohibirme un poco, desapareció entre la niebla de ese ayer que se levantaba sobre la muerte, venciéndola. Parecía que lo real, por un tácito acuerdo con lo fantástico, iba esfumándose para cederle a éste su sitio. En mi pensamiento reconstruíase la existencia histórica, en la que epopeya y romance precipitaron impulsos y movieron voluntades. La visión me tomó como el huracán toma, hace girar, y determina la suerte de la brizna de hierba que sus giros han apresado. Las piedras me prestaron su alma dormida, a medida que la lectura iba cobrando la atención de mis oyentes. Rivera, el don Juan heroico, escuchaba *también*, erguido *junto* a una bizarra niebla de mujer: la de aquella flor de hermosura —la más linda mujer oriental de la época— que en escondido idilio le diera la *embriaguez de su belleza y el fuego* de su pasión. Rumor de sedas y espadas, tintineo de nazarenas, amor, ambiciones, traición, poderío, valor desmesurado, besos, lágrimas y ago*nías. En* un rasgueo de la guitarra maestra de Martínez Oyanguren que templaba en el patio su instrumento, se me allegó Estivao, bastonero de aquel famoso baile presidencial en *el Durazno*, en el que el coronel guitarrista supo lucirse de tal modo, que hizo pasar esa noche galante a las páginas de los anales de la patria. La felonía del mayor Santana, que quiso asesinar a don *Frutos*, pasó como una lenta sombra roja, estirándose hasta el Yí, que Rivera hubo de vadear a nado en esa nueva *noche triste*, para ganar la hidalga hacienda de Arrúe. La atmósfera iba haciéndose más densa. Eran muchos los fantasmas. Pasó doña Bernardina, la *compañera* patricia, llena de indulgencia, celos y ternura, como verdadera amorosa. Con sus bandós brillantes, enérgica, dominadora, ví surgir la estampa de *doña Ana Monterroso, la mujer de* Lavalleja. Secreta y enigmática, conservando todavía rastros de hermosura, apareció y esfumóseme la Guayreña. En un ángulo volvió a dibujarse la fina silueta del *General*, liando, en las veladas nocturnas, los cigarros de chala para la madre anciana. Nunca pudieron conseguir que aquel hijo ejemplar olvidara las necesidades y costumbres de la mujer que, dolorosamente, le diera la vida para la inmortalidad. De pronto un aplauso cerrado, lleno de una simpatía que llegó a turbarme, cortó

la evocación, volviéndome a la realidad circundante. Pero en pocos minutos yo había gustado toda una etapa de la vida heroica de aquella casa, nido de amor y cuartel general de Rivera "el Presidente".

Su recia personalidad tuvo que dejar el sello en todo cuanto le formó parte de la existencia terrena. Vivió para el tiempo inmóvil de la historia. Yo lo siento y lo reverencio con una pasión a la vez íntima, patriótica y política, que me da el derecho de llamar a la puerta resonante de la eternidad y percibir el eco de sus bronces. Puedo ascender hasta su inmutable cielo, y bajar, con la antorcha encendida, a mezclarme, sin alarma, con el vivir gris de todos mis días.

En la ciudad del Durazno, en este mes de Mayo que ama la poesía, llegué a conocer el prodigio. Y de tal sentí, en ese momento, la gratitud de lo que estaba recibiendo en la afectuosa expectativa, que quise ofrecerle a aquel público inteligente el origen de mi vocación histórica, escondido fuego que ya ha empezado a llamear con valentía en mi monótona existencia de "médico de aldea", como gusto llamarme, con humildad y con orgullo.

Fuí hasta el Durazno, guiado por la sombra de Camila de Navarrete. La invoqué para esa hora, como tantas veces lo hiciera en mi pueblo de la Restauración, de cuya historia centelleante ha dicho Juana de Ibarbourou en el prólogo de las "Aguafuertes", que era como un navío sumergido, al que es necesario volver a la superficie de las movibles aguas.

Algún genio tutelar escuchó, recogiéndola, esa invocación a la compañera de don Isidoro de María. Y entonces me puse a contar cómo obtuve la documentación para mi crónica del viaje al Durazno en el lejano año de 1840.

ꙮꙮꙮ

EL BASTON DE JOAQUIN SUAREZ, de jacarandá, con puño y contera de bronce — en el puño entrelazadas las iniciales J. S.— figura en el Museo Histórico Nacional dentro de un estuche de cedro, en cuya tapa, parte interior, se le ha pegado el siguiente papel impreso:

"Amigo del Sr. Don Joaquín Suárez, último Presidente de la República O. del Uruguay, y Edecán que fuí en época de su presidencia, tuve ocasión de tener en mi poder el bastón que empuñó en los diez años, tres meses y veintiún días que dirigió los destinos de la República".

"Es con este bastón que presidió la defensa de Montevideo en el memorable sitio que dió principio el 16 de febrero de 1843, y terminó el 8 de octubre de 1851, dando a la República el triunfo de la libertad y la civilización sobre la tiranía y el bárbaro sistema del sanguinario Rosas.

"Al devolverlo a mi amigo, he querido acompañarlo de esta breve memoria, por que él es un monumento de estimación y gloriosos recuerdos para su familia, a la que dedica estas cortas líneas su más afectísimo y atento servidor.

Q. B. S. M.
Mariano la Bandera

Montevideo, 25 de mayo de 1852.



EL ITALIANO EN EL TANGO

por Daniel Vidart

CON el tango se está cumpliendo un proceso curioso pero no por ello menos previsible. En su pujante época creadora el tango estaba circunscripto a las orillas y a las *Academias* de pésima reputación pero con el tiempo ganó el centro de las urbes rioplatenses convirtiéndose en la música ciudadana por excelencia. Sin embargo, pese a su triunfo popular, se le resistía en los ambientes intelectuales, sobre todo por un especial tipo de letras, penetradas por el espeso vaho del lunfardismo y la guarangueria.

Hoy, cerrada su trayectoria histórica, desaparecidos sus primeros escenarios y personajes, civilizado el arrabal, el pasado del tango es rescatado por la nostalgia y redescubierto por la investigación. Las fuentes puramente emotivas e intuitivas se convierten en objeto de indagaciones, de reflexiones. La alegría creadora es sustituída por el pensamiento; la espontaneidad artística, por la interpretación filosófica o sociológica.

El cambio de actitud hacia el tango puede ejemplificarse con lo sucedido ante los romances viejos españoles. Hacia el 1445 el Marqués de Santillana, al referirse a dicho género, eminentemente popular y anónimo, escribía: "Infimos poetas son aquellos que, sin ningún orden,

regla ni cuento, facen estos cantares y romances, de que las gentes de baja e servil condición se alegran". Sin embargo, siglos después, se considera a los romances como a una de las más bellas y puras manifestaciones del arte popular.

Hoy el tango, de igual modo, ya no es un tabú. Y en el estudio de sus letras se avizora un mundo complejo, patético, pleno de valor emotivo y documental. Y es a este mundo que nos asomaremos para contemplar allí la vida y pasión del italiano inmigrante y el destino de su progenie rioplatense.

Como paso previo a la consideración del papel que le cupo al italiano como protagonista del tango es necesario que fijemos las influencias generales del italiano en nuestra cultura.

Estas influencias italianas, comprobables en la gran cantidad de apellidos de origen peninsular, gravitan decisivamente en el estilo de vida y en los grandes planos del carácter argentino y uruguayo. La impronta del italiano se comprueba en el lenguaje popular, en las costumbres culinarias, en la gesticulación, en las supersticiones, en las normas de trato, en la organización familiar y social. Si no fuera por la tiranía del espacio penetraríamos en cada una de estos reductos, pero alcance con indicar algunos de los italianismos, de origen genovés en su mayoría, que transitan habitualmente la parla urbana rioplatense. Así *acamalar*, *berretín*, *bacán*, *bagayo*, *biaba*, *brodo*, *cazote*, *coso*, *descangayado*, *embrocar*, *escorchar*, *esgunfiar*, *farabute*, *funyi*, *laburo*, *manyar*, *minga*, *pibe*, *pelandrún*, *percanta*, *punga*, *rana*, y cien voces más no son creaciones originales de nuestra gente orillera sino retoños de los dialectos peninsulares. ¿Y qué decir de la cocina italiana, y de la nefasta vigencia de la *yeta*, y de la ges[ti]culación napolitana que utiliza [el] rioplatense para reforzar la vehe[]mencia de sus palabras?

Los datos estadísticos del siglo p[a]sado poseen otro tipo de elocuenci[a] menos espectacular que estos da[tos] culturales, pero más objetivo.

Quien consulte las imperfectas e[s]tadísticas uruguayas después de [la] Guerra Grande comprobará cómo [la] Nueva Troya se convertía en u[n] Nuevo Edén para la plétora hum[a]na de Italia y España, expulsada p[or] la presión demográfica.

Durante el año 1859 desembarc[a]ron en Montevideo 983 español[es], 931 italianos y 882 franceses, vasc[os] en su gran mayoría.

En el 1867 la corriente inmigrat[o]ria revela cifras mucho más signif[i]cativas: Italia nos envía 7.000 inm[i]grantes, España y las Canarias 3.70[0] y Francia 1.670.

Hacia 1872 la República pose[ía] 420.000 habitantes de los cual[es] 103.000 eran extranjeros. Y entre e[s]tos extranjeros los españoles sum[a]ban 37.400, los italianos 3.200 y l[os] franceses 17.700.

Hasta ese entonces predominaba[n] los españoles, pero cuando en 18[..] don Nicolás Granada levantó el ce[n]so de Montevideo, de los 164.000 h[a]bitantes que tenía la ciudad 33.0[00] eran italianos, 22.000 españoles [y] 7.300 franceses. La mayoría italia[na] se había adueñado de la capital [y] estaba forjando en sus arrabales u[na] mezcla vivaz y potente entre l[os] elementos nacionales y los penins[u]lares.

Finalmente, el censo de 1908 arr[o]ja las siguientes cifras: 861.464 ur[u]guayos (el 82,62% de la población) y 181.222 extranjeros (el 17,38 %). De estos extranjeros 62.357 son ita[]lianos, 54.885 españoles, 27.789 br[a]sileños y 8.341 franceses, etc.

Este breve paseo por la senda d[e]

mográfica nos demuestra que la inmigración italiana era intensa y renovada: los italianos de 1908 no son por cierto los mismos de 1859 y la menguada sangre charrúa, desaparecida en la purga de 1830, nada puede hacer ante los rubios lombardos, ante los genoveses de hablar silbante y ante los napolitanos morenos que derraman por toda la República sus incesantes renuevos.

Y ahora sí podemos, corroborados por una historia demográfica y una modelación cultural, hablar del italiano y el tango.

El tango rioplatense ha sido cocinado, aderezado y servido por los italianos o por sus descendientes.

Compositores, letristas, ejecutantes y *cantores*, toda una *legión* de personalidades directa o indirectamente vinculadas con la cultura italiana, gira en derredor de nuestro género musical más querido y auténtico.

De las orquestitas de la época de las *Academias* y los *peringundines* (salón de baile, en genovés) existentes antes de 1900 pueden recordarse como *figuras principales* los siguientes intérpretes: los flautistas Juan Berti y Juan Firpo; los guitarristas Enrique Schenoni, Antonio Rosetti y Vicente Caprino; los violinistas *Víctor Lomuto (el padre de Francisco)*, Irineo Tedesco, Tomás Perazzo y Luis Solari; el pianista Pancho Nicolini; el clarinetista Arturo Gandolfi, etc.

¿Y qué decir de aquella brillante promoción de bandoneonistas, aún viva en Minotto, encabezada por el tano Genaro, Antonio Chappe, Mazzuchelli, Pellegrini, Bartolo y Máximo "el lombardito"?

Pero hay que llegar a nuestro siglo, a la época de la Guardia Vieja comprendida entre el 1900 y 1926, para que se realice la plena rehabilitación musical del *Cocoliche* y su descendencia pues los grandes creadores y los grandes intérpretes son de inalienable linaje italiano.

Allí están por si quedan dudas Alfredo *Bevilacqua*, Augusto *Berto*, los hermanos Greco (nacidos en Albania pero de ascendencia italiana), Juan Maglio, Samuel Castriota, Francisco Pracánico, Agustín Bardi, *Antonio Arcieri*, Albérico Spátola, Antonino Cipolla, Enrique Saborido, Cayetano Puglisi, Francisco Lomuto, Arturo de Bassi, Carlos Hernani Macchi, Horacio Pettorossi, Enrique Delfino, *Edgardo* Donato, Rodolfo Sciamarella, José M. Rizzuti, Carlos Marcucci, Pedro Maffia, Enrique Santos Discépolo, Francisco y Julio de Caro, Juan de Dios Filiberto, Osvaldo Fresedo, Luis Brighenti, Ricardo Brignolo, Francisco Canaro.

¿Para qué seguir? En la actualidad, ante un tango que tiene nostalgias del ayer —Demare, Di Sarli, D'Agostino, D'Arienzo— se delinea otro tango con aliento vanguardista —Piazzolla, Stamponi, Francini, Gobbi, Troilo, Pugliese— pero sus *paladines son hijos y nietos de italianos*, descendientes de generaciones de músicos espontáneos y emotivos que cantaban al barrer las calles, al remendar los zapatos viejos *del pobrerío, al construir las casas* de las ciudades juveniles.

No concluye con esto el papel protagónico del italiano en el tango. Hay que buscar en las propias letras *del tango su peripecia humana* y su hazaña social.

Los letristas de tango encontraron al italiano formando parte de una realidad colectiva. Era el elemento *pintoresco, colorido, que se recorta*ba sobre el gris fondo de la sordidez suburbana y de la humanidad filosa integrada por *taitas* y *grelas*.

Tanos verduleros, *geneises*, changadores, piamonteses albañiles, cala-

breses bolicheros, sicilianos remendones: toda esa cálida y efusiva gente se hallaba a mano, confundida con los compadres de las orillas y los soldados de los cuarteles, haciendo sonar sus organitos en las puertas de los conventillos del arrabal, entonando "La violeta" en las cantinas, luchando por la vida con todos sus recursos.

El *chafe* que guardaba el orden y el patotero que lo rompía, el criollo provocador que sacaba el cuchillo por cualquier soncera y el carrero con un eterno clavel en la oreja y un eterno piropo en los labios no podían concebirse sin la contraseña del italiano medialengua, tirador de *murra*, jugador de *tutti*, bebedor de vino Carlón, inevitable paréntesis risueño de todo velorio, bailongo o casamiento.

Los Cadícamo, los Contursi, los Casciani, los Spósito, los Manzi, los Tagini, los Staffolani, los Papavero, los Bucino, los Battistella, los Lenzi, los Navarrine, los Grela, los Brancatti, los Marino, los Bastardi, y otros tantos letristas de origen peninsular, no tuvieron más que mirar a su derredor para que fueran surgiendo los prototipos trágicos o cómicos de la italianidad peregrina.

Es posible hacer una clasificación de las más conocidas y accesibles letras de tango que menten al italiano y a su prole rioplatense:

El primer grupo es elegíaco y dramático: se refiere a la nostalgia, a la desilusión, a la tragedia del italiano, que se siente desarraigado en el Nuevo Mundo.

"La Violeta" (letra de N. Olivari) evoca de modo intenso los dos sentimientos anteriormente señalados:

Con el codo en la mesa mugrienta
y la vista clavada en un sueño,
piensa el tano Domingo Polenta
en el drama de su inmigración.
Y en la sucia cantina que canta
la nostalgia del viejo paese
desafina su ronca garganta
ya curtida de vino Carlón...

. . . .



Canzoneta de pago lejano
que idealiza la sucia taberna
y que brilla en los ojos del tano
con la perla de algún lagrimón...
La aprendió cuando vino con otros
encerrado en la panza de un buque
y es con ella, metiendo batuque,
que consuela su desilusión...

Se le podría reprochar al letrista algunas contradicciones: es raro que el italiano haya aprendido la canción en "la panza de un buque", en la tercera maloliente de aquel entonces, y no bajo los cielos claros del solar nativo. Pero esta minucia en nada invalida la plasticidad elegíaca del cuadro.

La añoranza también resplandece en "La canción del inmigrante" (letra de Cadícamo):

Esta noche tengo pena
canta y llora cuore mio;
a la *mama* dije *addio*
pero nunca regresé...
Sol de Nápoles lontano,
Mare azzurro *sueño verte,*
pero el barco de mi suerte
amarró en el bodegón...

En este caso es el amor de una mujer lo que impide el regreso, y aunque el *tano* maldiga su suerte debe seguir atado al yugo laboral y sentimental de los países nuevos.

La tragedia en cambio aflora en "La cabeza del italiano" (letra de Bastardi). Una muchacha canta a la bohemia estudiantil e invita a reír y a gozar a los amigos de su novio, un futuro médico, diciéndole así a éste:

Y acordate esa vez que me trajiste
Envuelta en un papel y muy ufano
La cabeza frappé *del italiano.*
Que un tiro se pegó en el almacén.

Esta cabeza del italiano, congelada como todas las piezas del Depósito de la Facultad de Medicina, asoma intempestiva y grotescamente en el canto estudiantil, goteando sangre y espanto, y habla a un tiempo de la desaprensión de los disectores y del destino terrible del suicida, muerto lejos de las manos piadosas de los suyos, condenado a ser una pieza de estudio en vez de un cadáver que se abraza silencioso a la madre tierra.

El segundo grupo de letras se refiere a la familia del italiano.

Veamos primero que nos dicen las letras acerca de la progenie masculina de los italianos pobres.

Algunos muchachos, los menos, levantan cabeza. Estudian y se gradúan. Se hacen abogados, ingenieros, médicos. Pero algunos se avergüenzan entonces del *tano* humilde. Y esconden su origen y reniegan del padre que trabajó heroicamente para abrirles un camino digno en la vida.

La parábola de la esperanza, del ideal logrado y del desencanto se halla melancólicamente expresada en el conocido tango "Giuseppe el zapatero" (letra y música de G. del Ciancio).

Su primera parte, la del sacrificio optimista del padre, dice así:

E tique, taque, tuque
Se pasa todo el día
Giuseppe el zapatero
Alegre remendón,
Masticando el toscano
Per far *la economía,*
Pues quiere que su hijo
Estudie de doctor.
El hombre en su alegría
No teme al sacrificio
Y así pasa la vida
Contento y bonachón...
. . . .

La segunda etapa, la de la liberadora culminación, se expresa de este modo:

Tarareando "La Violeta"
Don Giuseppe está contento
Ha dejado la trincheta
El hijo se recibió;
Con el dinero juntado
Ha puesto chapa en la puerta,
El vestíbulo arreglado,
Consultorio con confort.

Y la tercera etapa, la de la amargura, cierra el ciclo del retorno a la condición primera pero ya sin el hijo egoísta que de la burguesía recién alcanzada salta al capitalismo de los terratenientes dejando de lado al contrapeso enojoso del pobre zapatero.

E tique, tuque, taque,
Don Giuseppe trabaja:

Hace ya una semana
El hijo se casó:
La novia tiene estancia
Y dicen que es muy rica;
El hijo necesita
Hacerse posición.
E tique, taque, tuque,
Ha vuelto Don Giuseppe;
Otra vez todo el día
Trabaja sin parar,
Y dicen los paisanos
Vecinos de su tierra:
Giuseppe tiene pena
Y la quiere ocultar.

Otros hijos varones tienen un destino menos áureo. Son devorados por el ambiente orillero; se convierten en compadritos, en jugadores, en *gente de avería.*

El "Niño bien" (letra de V. Soliño y R. Fontaina) es un trepador social, un *dandy* que se emancipó a medias de su oscura cuna gracias al traje de corte perfecto, a la mentida heráldica del apellido, a la fortuna inventada por su megalomanía ostentosa:

Niño bien, pretencioso y engrupido,
Que tenés berretín de figurar.
Niño bien que llevás dos apellidos
Y que usás de escritorio el "Petit
[Bar".
Pelandrún *que la vas de distinguido*
Y siempre hablás de la estancia de
[papá,
Mientras tu viejo pa ganarse el pu-
[chero
Todos los días sale a vender fainá.

Un distinto tipo filial surge en "El poncho del amor" (letra de A. Vacarezza). Este ya no es un pisaverdes; es un producto genuino del suburbio, un renuevo acriollado de la "Piccola Italia" orillera:

Yo soy del barrio de la ribera,
Patria del tango y del bandoneón,
Hijo sin grupo de un tano *viejo*
Igual que el tango de rezongón.

Hay todavía, otros ejemplares en la galería de los hijos, pero pasemos ahora a las mujeres, ya que esto es un esquema y no un desarrollo, para ofrecer las variedades femeninas.

Las hijas de italiano aparecen en la milonga "Tortazos" y en los tangos "Chichipía" o "Arrabalera" bajo la misma *capitis diminutio* moral y espiritual que los muchachos amasados con el barro del suburbio. No nos detendremos en esta modalidad, carente de toda trascendencia vital aunque exacta en su pintura objetiva. En cambio merece un lugar de privilegio "Aquella cantina de la ribera" (letra de González Castillo) que es, además de sus valores documentales para este tema, uno de los inolvidables poemas de la historia del tango.

La cantina brilla en las noches del puerto como un viejo faro que atrae a "las pobres almas sin rumbo" de todos los mares y las tierras del planeta. El ambiente humano del *cabaret* marinero es triste.

Pero hay en las noches de aquella
[cantina
Como un pincelazo de azul en el gris:
La alegre figura de una ragazzina
Más brava y ardiente que el sol y
[que el gin.
Más brava cien veces que el mar y
[que el viento
Porque en toda ella como un fuego
[son
El vino de Capri y el sol de Sorrento.
Que queman sus ojos y embriagan su
[voz.
Cuando el doliente compás de un
[tango
La ragazzina *suele cantar*
Sacude el alma de la cantina
Como una torva racha del mar...

No termina con esto el papel protagónico del italiano y los suyos en el tango. Están los temas del *tano curda* ("Un año más", "El viejo almacén", "Oro muerto"); del *tano grévano* ("En lo de Tota" - milonga - "Incurable"); del *tano cabrero* (*Padrino pelao*); del *tano musicante* ("El último organito", "De mis tiempos", "El porteñito", "Ventanita de arrabal"); del *tano laburante* ("Talán-Talán"). Como se ve, todo un pequeño mundo que puede ofrecer, al *ser* convenientemente interrogado, humildes pero significativos frutos. Quien pretenda buscar las raíces populares de la cultura rioplatense debe ir a él sin remilgos. Porque la autenticidad, quiérase o no, sólo se halla en la directa expresión del pueblo y el tango es una de los más veraces espejos del alma urbana de esta región de América.

❧❧❧❧

Fue en el Parnaso Oriental de Luciano Lira donde por vez primera se empleó el vocablo uruguaya como sinónimo o equivalente para la designación de nuestra nacionalidad.

El *Instituto Histórico y Geográfico del Uruguay reimprimió facsimilarmente* el Parnaso Oriental el año 1927.

❧❧❧❧

La primera vez que en un documento oficial se habló de confraternidad americana *fue en la renuncia* de la República Oriental del Uruguay al cobro de los gastos de guerra que la República del Paraguay había reconocido adeudar en el tratado suscrito en 1883.

❧❧❧❧

Un decreto del Poder Ejecutivo, dictado en 1892, estableció que sólo se enarbolaría el pabellón nacional en los aniversarios de las naciones que izaran el suyo en la fecha conmemorativa de nuestra independencia.


para...
...ahorrar más.
...acumular un capital que recibirá en su vejez.
...dejar a su esposa y sus hijos una suma que sirva para mejorar su situación en caso de fallecimiento.
...aumentar sus ingresos cuando se jubile.
...contribuir a elevar la pensión que dejará a los suyos.

"Algunas expresiones guaraníticas empleadas en el Uruguay"

por Anselmo Jover Peralta

ABAYUBÁ. De avá, gente persona, hombre, y jhaejhúva, querido: hombre querido, "varón amado". Nombre de cacique. O de avá y yú: hombre amarillo.

ACEGUÁ. Var.: yaseguá. De yací, luna, y gua, valle: país de la luna. (A. Carvalho). O de se, salir, y jhaguá, modo; plaza, lugar de descanso (P. Ayrosa). O de jhacé, tacé, grito, alarido, llanto y cua, agujero: cueva de los gritos o de los llantos.

AIGUÁ. Var.: aleiguá. De araí, nubes, cielo nublado, y gua, lugar: región del mal tiempo. O de aí, breña, y guá, procedencia.

AMANDÚ. Ruido de lluvia. Amá, lluvia y vidú, tú, golpe, salto, venir.

ARANGUÁ. Quizá de aracuaá, entendimiento, capacidad, el que sabe o conoce el tiempo: de ará, tiempo, y cuaá, saber. O de aracuá, nombre de un ave. O de araracá, loro, y cuá, guarida. O de araguá, paraguá, corona de plumas de loro.

ARAPEY. De aguapé, camalote, victoria regia, e i, agua: río de los camalotes. O de arapé, meseta, e i, río.

ARAYÁN. Nombre de un arbusto (Blepharocaly). Var.: arrayán arachán. De ara, cielo, tiempo, día y jhechá, observar: "pueblo que ve asomar el día, pueblo oriental, los que ven asomar el día" (B. T. Martínez). Nombre de un árbol (Eugenia glabra). Nombre de una tribu. En las Antillas arraihán, arraiján, myrtus. Voz de origen árabe, según Cuervo ("Disquisiciones filológicas", t. 11, p. 155. Bogotá, 1930).

ARECUÁ. De aré, nombre de una tribu y cuá, lugar, cueva. O de arevá, carestía. O de aracuái, calabazos torneados. O de aré, antigua procedencia.

AREICUÁ. Var.: areycuá, aracuá. De aré, nombre de una tribu, e icuá, pozo, fuente. O de oré, nuestro, e icuá, nuestra fuente.

ARUERA. Var.: aroeira. De aguaraivá molle, sifomandia, "árbol del bálsamo de las Misiones".

AYUY. De ayu-í, laurel, e i, agua: río de los laureles. O de iyu-í, río amarillo chico (F. R. Moreno).

BACACUAY. De vacá; cuá, guarida, refugio, e i, agua: arroyo de la *guarida de las vacas.*

BATOVI. De mboví, pocos. O de mba-é, cosa, y jhovi, verde, azul. "Pecho de mujer", según Giuffra. O de mbatuví, cosa cenicienta, parduzca.

BETETE. Guaranismo derivado de *avá eté*: hombre verdadero, indio puro. "Dice Bauzá que los españoles transformaron esta voz en betete" (S. Perea y Alonso).

BOANES. Var.: mboanás, De mboá, cazar, pillar, y añá, diablo: cazadores diabólicos. O de mboy, víbora y apá, pariente: parientes de las víboras.

BOBICUÁ. De mbopí, murciélago, y cuá, agujero: cueva de vampiros.

BURICAYUPÍ. Voz híbrida. De mburicá, jumento, mula y yupí, levantar, alzar: mulas para montar, sitio donde se montan mulas. O de mburicá y ñupí: mulas de campo.

BURUCUYÁ. De mburucuyá, pasionaría, granadilla, pasiflora. De mburú, maldición, desprecio y cuñá, mujer: maldición de mujer, mujer maldita.

CABURÉ. Nombre de un ave. (Gisella harrisi-Cass.). Varias clases. Ave prestigiosa, legendaria. De cava, avispa; ú, comer, y ré, partícula verbal, "propenso a las avispas o que se alimenta de ellas". O de ca-á, bosque, y uré, "dado a vivir en el monte" (F. N. Oliveres). O de cava, avispa; jhú, negro, y ré, podrido: que come avispas negras o podridas. O de ca-á, bosque, y mburé, especie de trompeta: trompeta de bosque.

CAMACUÁ. De cama, pezón, y cuá, orificio. O de cambá, negro, y cuá, cueva, guarida.

CAMBARÁ. Nombre de una planta. (Yusiena). De ca-á, yerba, y mbaitá, cierta cotorra. O de cambá, negro, y rã, semejante.

CAMOATÍ. Abeja (Polyba occidentalis). Avispa de nido espinoso: de cavá, avispa; o, casa (o de po, obra), y ñuatî, espina.

CANGÜEI. De cangüe, hueso, osamenta, e i, agua.

CARANCHO. De caracará, buitre. O de carãi, arañar, roer: "lo que araña o dilacera con las uñas". Ave de rapiña.

CARAPEI. De carapé, petiso, e i, agua: arroyo de los petisos, Enano. De caraí, hombre, señor, y pe, bajo e i, agua.

CAROBA. De caá, yerba, y ró, amargo: yerba amarga. (Jacarandá).

CASUPÁ. De ca-á, yerba; guasú, grande, y opá, acabamiento: fin de la selva grande. O de picasú, paloma silvestre, y rupá, nido.

CATUMBERA. Quizá de carumbé, tortuga: acuario de tortugas. O de ca-á y tumbí, "mal olor de polvo o pulverulento o al pie del monte y (catí, umbira), mal olor que se levanta de las marejadas" (F. N. Oliveres). O de catí, olor fuerte, y umbi, lomo. O de caagüi, caatí, yerbal, bosque, y verá, brillante.

CEBOLLATÍ. Var.: sebollatí, sabiaty, seboyaty, sebolaty, cebolhati, cebollaty. Voz probablemente híbrida. De cebolla, y ti, montón: plantación de cebollas. O de cebolla y tî: cebollas blancas. Podría venir también de sevo-í, lombriz, y ti, ati, montón: sitio en que abundan lombrices. O de ivaporoiti, árbol frutal (Eugenia series oenocarpae) e i, agua: río de dichos árboles. O de ísipó, junco, enredadera, y ti, abundancia: juncal.

CIPÓ. De sipó, junco, liana, "árbol de cuyas raíces se saca incienso": isi, incienso, y po, jhapó, raíz (M. S. Bertoni).

COLOLÓ. Quizá de gululú, gárgara, por alusión al murmullo de las aguas en la playa. Voz onomat. Lululú, "murmullo del agua". (L. Darapsky). En guaraní, ngururú, ndurú, ndú, ruído, gruñido, rezongo, murmurar. Güililí, hacer ruido. Ngululú, ruido de cosa líquida, gárgara.

CUAREIM. De icuá, fuente, pozo. O de cuara, agujero e í, pequeños: agujerito. Más probable: de cuara, *agujero, hoyo e i, agua: río que* brota de un hoyo.

CUARÓ. De icuá, fuente y ro, amargo: pozo amargo. Cuarominí: de icuá, ro y miní: pozo chico de agua amarga. O de cuara y miní: "cueva, escondrijo o lugar oscuro" (Giuffra). O de cuara y jho: hoyo huidizo.

CUÑAPIRÚ. De cuña, mujer, y pirú, flaca, descarnada.

CURUPÍ. Arbol parecido al sauce de las sierras, lecherón palo santo (*Sapium draema - tipesma*). Curupí es también genio, trasgo, o vestigio de la mitología guaraní; es el dios de los bosques. O de curupica-i, caucho, "palo de leche". O de curupa-i, especie de algarrobo, planta tintórea. De curú, excrecencia, tolondrón y pi, corteza. Si la voz es curupú, sería grano reventado: curú y pú.

CHAMAMÉ. Enramada, corredor.

CHAJHÁ. Ave zancuda. "Con su cestada de plumas —de aparente pesadez—, al cielo a gritar se va" (Germán Berdiales).

CHAPICUI. Caída de rocío. De isapi, rocío, y cúi, caerse. O rocío menudo.

CHARRÚA. De cherarúa: che, yo, mi, y jharú, dañoso, contrario: lo que me hace daño. O de cha, ña, ñandé, nosotros, y ra, enojadizo (De los Angelis).

CHIRCA. Arbusto de cuyas ramas se hacen escobas. Etimología oscura. Probable genealogía guaraní.

CHURRASQUEAR. Comer carne en forma cocida, mi ración. Y así dicen los indios guayaquíes. (G. T. Bertoni). En guaraní antiguo se decía cherembiú mi comida. Hoy se dice también che-úpira, mi comida. Yupí o yupira es mantenimiento, comida.

CHUY. De chuí, *coro*, especie de tabaco, e i, agua. O de Chuí chuí un pajarillo de cuerpo negro y de pecho amarillo (Montoya) e i, agua. Voz onóm. O de Chu-í, pequeño, insignificante. O de chué, tortuga, e i, agua: río donde abundan las tortugas.

DAYMÁN. De itá, piedra, roca, e imá, antigüedad: piedras antiguas, inmemoriales, Daymán es quizá voz híbrida: de itá, piedra, e imán: piedra imán.

GUAICURÚ. Nativos sarnosos. Guaí, autóctono, y curú, grano.

GUANÁ. Pariente de los nativos. Guaí nativo, y aná, pariente.

GUASUVIRÁ. No es un ave sino un cuadrúpedo rioplatense, tan conocido como el corzo o cabra montés. (Coassus nemorivagus - F. Cuv.). De guasuvirá: guasú, venado, ciervo y virá, pitã, colorado: venado bermejo y grande. Sin embargo, el guasupitã es variedad distinta. (Coassus rufus - 111).

GUAYABO. "Del tupí goyaba" (Oliveres). De guayá: ivá, fruta; ii, grano, y ya, pegar: fruta de semillas pegadas. Guayá puede derivar también de ivá, fruta y ya, abrir: frutas que se abren.

GUAZUNAMBÍ. De guasú, venado, ciervo y nambí, oreja de venado. Algunos autores confunden esta voz con nambiguasú: oreja grande. *Var.: burtunambi.*

GURÍ. De cunumí, niño, muchacho, mozo: de cunú, tierno, y mí, pequeños, chico. O de Kiri, Kirii, tierno, no desarrollado, agraz, pequeño, criatura (Oliveres). "Del guaraní nguri, chiquillo, pequeñuelo". (A. Berro García). La palabra nguri no existe en guaraní. Gurí puede venir también de chuí, pequeño, arruinado. (G. T. Bertoni).

GURISA. Femenino de gurí.

GURUPÍ. Individuo que en los remates hace ofertas en connivencia con el martillero o el interesado. De curupí, fantasma, duende de la mitología guaraní. Un árbol, palo de leche. Curupí se descompone de curú, granos, y piré, piel, cuero.

HABIA. De jhavía, zorzal (Turdus). Boyero, sabiá (Cssicus; turdus). Voz onomatopéyica.

IBICUY. De ivicuí: arena, polvo de tierra, e i, agua: río de las arenas. O simplemente ivicuí, arena.

ITACABÓ. De itá, piedra, roca, y caavó, prestigio, suerte: piedra famosa, mágica. O de itá, piedra, y caavó ramones y hojas: piedras entre ramones y hojas.

ITACUMBÚ. De itá, piedra; i, agua y mbú, ivú, fuente: arroyo que viene de manantial que brota de las piedras. O de i, agua; tacú, caliente, y mbú o ivú, manantial: manantial de agua caliente. O de itá, piedra: cũ, lengua, y pucũ, largo: lengua extensa de piedra. O de itacurú, bodoques de barro y mbú-pucú, largo. O de itá, más cũ, más mbú: "sonido del badajo de las campanas" (A. Berro García). O de itá, más acú, más mbú: sonido de piedra calinete o piedra que revienta al calor (S. Ponce de León). O de tucumbú, soga, guasca, cuerda, lazo, "fibra de tocum, chorda, soga" y tucum "nombre de varias palmeras y espinosas y especialmente del astrocaryum y Bactris". O de i, más tacú, más mboú: piedras que vomitan agua caliente. O de itá, piedra, itacú, agua caliente y mbú, bramido, ronquido, agujero: agua caliente que roncando brota de piedras perforadas.

ITAPEBI. De itá, piedra y pembí, zarzo, empeita, cerco: cerco de piedras. O de itá, pepi: piedras o rocas arqueadas, retorcidas, encorvadas. O de itá, y pepí: piedras o rocas raídas. O de itá y pepi: piedras erguidas paradas (E. Giuffra). O de itapé, loza, y bi, ri, corriente de agua: "río de la loza". (F. N. Oliveres). O de itá y vi: piedras bajas.

ITUZAINGÓ. De itú, salto de agua, arrecife, y sandó, saingó, discontinuo: salto de agua discontinuo, interrumpido, por intervalos, con pausas. Salto vertical interrumpido o salto a plomo. O de itú, salto; aí, menguado, pobre y saingó, colgante: salto débil de agua.

JARANDÁ. Un árbol de madera negra. De jhãcá, ramo, gajo y jhatá, duro: madera o tronco duro.

MABORETÁ. Nombre de un insecto. Quizá de mamó, dónde, y tẽtá, país, ciudad. Mamoneretã: ¿dónde está tú aldea?

MERIN. De mirí, chico, pequeño. O de mé, varón, macho, y ri, corriente de agua.

ÑACURUTÚ. Buho, lechuzón. De una voz guaraní que significa "agachado o encogido" Nacũrũtũ, voz onóm.

ÑANDÚ. Avestruz, rhea, americana. "Para correr y nadar —prodigio de rapidez—, para volar... como tú" (Germán Berdiales). Ñandú es también araña. Var.: yandú, charí churi, juri. Ñandú significa el que siente u oye.

ÑANDUBAY. Nombre de un árbol (Prosopis ñandubay). De ñandú, avestruz, araña: ivá, fruta, e i, agua: arroyo de la fruta del avestruz, arroyo de la araña. O de ñandi, aceite, grasa; ivá, fruta, i, agua: arroyo del fruto que da el aceite. O de ñandú, araña; va-í, malo, e i, agua: arroyo de arañas bravas. O ñandú, ivá o iv: árbol de la fruta del avestruz.

ÑANGAPIRÉ. Nombre de un árbol (Pleromae). Quizá de añagá, diablo, y piré, piel: piel de diablo. Nombre de un árbol que da una fruta muy dulce (Eugenia Pomocarpae), añangapiré: de añá, diablo; nga, poner; pirá, pitã, ensangrentado, rojo, y a, fruto: fruto ensangrentado o rojo que pone el diablo. O de a, fruta; ñangñoñá, juntar, ngá, poner y pitã.

ÑANGARUPÁ. De añagá, diablo, y rupá, lecho, puerto.

OMBÚ. Var.: umbú, imbú. Nombre de un árbol (Phitolacea). De ñemboi-ú, mboi-ú, dar de beber, abrevar, alusión a los tubérculos de agua que este árbol cría en sus raíces y con los que los viajeros calman su sed (F. N. Oliveres). O de imbú, voz compuesta de i, agua, y mboú, venir: hacer venir agua. O de ivirá, árbol y mboú, hacer venir: árbol que hace venir agua, que atrae a la lluvia.

PAISANDÚ. De paí, señor, anciano, extranjero (mbaí), sacerdote y arandú, sapiente: hombre sabio. O de paí, cura, y Sandú, apellido del misionero español que fundó la ciudad uruguaya así llamada.

PELECHAR. Piel levantada. Voz haraní. De pireó: piel arrancada o levantada.

PIRARAJÁ. De pirá, pez, y rajhá, llevar: llevar peces, bolsa o red en que se transportan peces. O de pirá, pez y vi-á-jhá, sitio, vivero, pescadero, acuarium.

PIRÓN. Harina de yuca sometida a la torrefacción, chipá o tipá, torta de fariña, pasta hecha con harina de fariña, caldo y sal, que sirve como salsa para tomar el puchero criollo, y particularmente para la carne cocida del mismo. El casabe es la parte hecha con harina sin tostar, que se obtiene de la raíz de yuca o tapioca, pero más comúnmente sirve este vocablo (casabe) para distinguir la torta hecha con esta harina. El pirón no es sucedáneo del pan como erróneamente afirma la Academia (A. Berro García). Del portugués pirão, harina de mandioca hervida y agua. La voz portuguesa viene a su vez del guaraní piró, descortezar, despellejar. (Piró: de piré, corteza, y ó, arrancar, quitar, deshollar, descortezar).

PITANGA. Un árbol frutal. De ivirapitá: ivirá, árbol, y pitã, colorado, chalchal. Pitanguero.

PORORÓ. Voz onomát. Estruendo, estrépito, chisporroteo. "Lo que revienta con estruendo". Y también "rositas de maíz".

QUARAHY. De cuarasi, cuarajhi, *sol.: de cuá, agujero; ara, cielo, y* ra-i, hijo: hijo del agujero del cielo. Más probable: de cua, agujero; ara, día, luz, y si, origen, raíz, madre: origen del antro del día o de la luz sol. O de cuara y si: raíz, origen de la maternidad. O de cuaá, saber: ara, cielo, luz, tiempo, y si, raíz: madre, raíz, fundamento del saber sobre el tiempo, la luz, etc. O de guara, hombre, ser viviente, habitante, y si, madre: origen o madre de los vivientes (Raimundo Moraes). Voz que viene seguramente de cuarajhi, sol, e i, agua: arroyo del sol.

QUEGUAY. Quizá de kejhá, lecho para dormir, e i, agua. O de Kiguá, peine, i, agua: arroyo de los peines.

SAGUAIPÉ. De isó, gusano, y pé, chato: gusano chato, sanguijuela. O de sagua-á, loro, e ipé, riacho: riacho de los loros. Etimología prov.: de isopé, sanguijuela.

SARANDÍ. Nombre de un río primitivamente llamado ñandubay. Quizá de sarambí, esparcido, desorden, confusión, e i, agua: río de aguas desparramadas, río difuso. Nombre de un arbusto euforbiáceo, propio de las costas de los ríos (Cephalantus sarandi). O de sãrárá, resbaladero, deslizadero: de sãrá, cuerda suelta, desatada. O de sarandi, sarangi, "lugar donde están los palos por donde se desliza, y la parte del río donde hay arbolillos que con la corriente se doblegan" (Montoya). O de sará, nombre de un arbusto que crece

en la orilla del agua y es fácilmente movido por la corriente, e i, agua: río o arroyo de los sará. (Sărá viene quizá de soró, arrancar, romper). O de să, y ră, planta para cuerdas. O de sărá, y ndi: sitio donde abunda este arbusto. O de sărá y jhendi, arbusto inflamable.

TABARÉ. Nombre de un célebre cacique guaraní. Quizá derive de tavarerecuárá, tavarerecuá, guarda, guardián, defensor, adalid del pueblo. De tava, aldea, y rerecó, recó poseer, guardar, defender.

TACUARA. Nombre de la caña (chusquea ramossisima). Nombre de un pájaro. De tacuá, tacuara, caña, bambú. Tacuá significa cañas, huecas: tacá, jhacá, gajo o ramo, y cuá, agujero, oquedad. "En Ometepec, México, llamaron zacuaro a un ave que habita cerca de los ríos. Ignoro su nombre científico" (Carmen Heredia).

TACUAREMBÓ. De tacuarembó variedad de cañas. O de tacuá, caña, e iembó, irembó, retoño: guía de agua de tacuaras o riacho de las tacuaras.

TACUARÍ. Nombre de la caña de Castilla, caña chica: tacuara, caña, e i, chico. O de tacuara, e i, arroyo de las tacuarañ.

TACURUSAL. Voz híbrida. De itacurú, tacurú, montículo duro de arena, hormiguero, bodoque y la final cuantitativa: del castellano. La versión íntegra de la misma palabra al guaraní sería tacuruti, montón de tacuruses, guaranismo que también es usual en el Río de la Plata. Simón.: Tipicoé.

TAMBERAS. De itá, piedra, roca, y embé, labio, orilla, costa: playa o labios de piedra.

TANGARUPÁ. De tangará, un ave (Chiroxiphia caudata - Shaw) y rupá, lecho nido. O de tanga, taparrabo femenino y por extensión mujer, y rupá, "lecho o cama de mujer vulgar" (Orestes Araujo). También nombre de una planta, boerhavia.

TAPERA. Sitio donde hubo un pueblo, desierto, ruina. De tacuera: ta, tava, aldea, y cuera, pretérito: aldea despoblada. Var.: taperé.

TAPES. Nombre de una tribu guaraní. De tapé, camino. Más probable: de ta, tava, aldea, y pe, en: gente aldeada. O de tava y pe: camino del pueblo. O de tava y apé: aldea chica.

TAPIOCA. Almidón, goma de mandioca reducida a grumos por un proceso especial de fabricación. De tipirati, harina de mandioca rallada y molida: tipi, hondura; pira, crudo, y ti, zumo: caldo o jugo crudo sacado o extraído del fondo. O de tipiá, cosa cuajada, y cũ, seco, sedimento o residuo de la mandioca. O de tipiá, y ó: cuajada extraída.

TARARIRA. Castellanización de tareii, nombre de un pez (Hoplias malabaricus-Bloch). De tare-ii, e i, arroyo de las tarariras. O de taragüirá, o taraguira, "lo que se balancea o se contuerce".

TATÚ. Armadillo. De ta, caparazón, escama y tú, encorpado, denso, grueso (Rodolpho García).

TEMBETÁRI. De tembetá, barbote, y ri: río de los tembetá. O de tembé, orilla; itá, piedra, y ri, corriente de agua: río de costas de piedra.

TERUTERU. Var.: terotero, teteu. Voz onóm. nombre de un ave campera (Belonopserus cayenensis-Gm.). "De frac y de calzón corto, de alambre piernas y pies, — viene y va por el estero". (Germán Berdiales).

TIMBAUBA. De timbó, nombre de un árbol (Enterolobium timbouva), e iva, fruta. Más probable: de

timbó, humareda, polvo, vaho, e ivá, *fruto* (o de ivirá, árbol): árbol o fruta que humea, "árbol de espuma", oreja de negro.

TIMBÓ. Nombre de un árbol. De timbó, humareda, polvo, vaho.

TUCURA. De tucú, langosta. O de tucurã, larva de langosta, bicho voraz.

TUPAMBAÉ. De Tupã, divinidad, Dios, y mba-é, cosa, fantasma, pertenencia: cosa de Dios, objeto sagrado, fantasma de Dios, cosa perteneciente a Dios. O de tupaó, templo, iglesia (de tupã, Dios, u oga, casa: *casa de Dios*), *y* mba-é, *cosa*, propiedad, fantasma: fantasma de la iglesia, cosa de la iglesia. Usase también de vocablo en el sentido de limosna, regalo. Tupambaeyara: dueño de *las limosnas de Dios*.
La voz tupá, según Montoya, viene de tu, admiración y pa, pregunta; como si dijéramos: ¡Oh! ¿quién eres tú?, Más probable: de tuv, tuva, padre, y a. ar, ari, alto, sobre: lo que está encima, padre supremo, el Altísimo. De donde tupa-verá, relámpago, tupasunú, trueno. De esta manera el vocablo acabó designando al ser que domina, lo superior, Dios (T. F. Sampaio). O de tuva, *padre* y a, semejante: semejante al padre. O de tuva, padre y ang, alma: padre de las almas.

TUPAMBAY. De tupambaé, limosna, regalo e, i, agua: arroyo de las limosnas. O de tupá, Dios, y mba-é, pertenencia, e i, agua de Dios, agua sagrada. "Visión o cosa de Dios". Así se llamaba una fiesta indígena que se celebraba en las Misiones Jesuíticas. O de tupambaé, limosna, e iviti, cerro.

URUGUAY. Antiguo Uruai. De uruguá, caracol, e i, agua: río de los caracoles. O de urú, pájaro; agua, lugar, país e i; río del país de los pájaros. O de uruá, uruguá, caracol, *e* i, agua: *río* acaracolado, por alusión a las muchas vueltas que da el río en su curso. (Vargas Gómez). O de irú, acompañante; i, agua, y gua-á, loro: compañero del *río de los loros*. O *río de aguas* profundas. O de yurú, boca e iguaá, río: Boca de río (Groussac). O de uruguai: urú, pájaro (Odontophorus capueira); guá, guaguá, exclamación, *e* i, agua; rirú, lecho, cauce, y aí, desmedrado, ruí, feo: cauce menguado o mísero de río. O de urú, pájaro; uá, cuára, antro, e i, agua: "agua que brota de cueva donde hay pájaros", ríos de los pájaros (J. Z. de San Martín).

En los documentos antiguos, la palabra Uruguay figura con distintas grafías: Uruay (Diego de García, 1526); Huruay (Sebastián Gaboto, 1544); Oroy (Rivadeneyra, 1581); Urualt (Abrahan Ortelius, 158:), Uraguay (Guillermo Delisle, 1700), etc.

URUNDAY. De urunde-i, quebracho colorado.

VERACHI. Var.: verachy. De verá, y chu-í: pajaritos brillantes. O de *chué, tortuga, e i, agua: río* de las tortugas. O de parachu, nombre de un pájaro de cabeza negra: parajhũ (de pará, variedad de colores y jhũ, negro) ave moteada de puntitos negros.

VIRARÓ. De iviraró, nombre de un *árbol maderable: ivirá, madera*, y ro, amargo: árbol de madera amarga.

YACARÉ. Cocodrilo, lagarto.

YAGUARI. Perro. De yaguá, onza, y rí, i, chico. O de yaguá, onza, y rí, corriente de agua: río de los tigres.

YAGUARÓN. De yaguarú tigre o perro de agua: de yaguá e i (la i guaraní truécase a menudo en u). Podría derivar también de yagua-

rún: yaguá y rún (metamorfosis de jhū), jaguar o perro negro (A. Berro García). O de yaguarú, lobo grande (Montoya). O de yaguá y ñaró: onza feroz.

YARO. Quizá de yaró, ñaró risa, risueño, alegre, parecer bien, elegancia y también arremeter, celar, belicosidad.

YATAY. De yataí, especie de palmera, e i, agua: arroyo o río de las palmeras, río del palmar.

YI. Quizá de i, agua, e i, pequeño: río diminuto, insignificante. O d i, agua, y yi, recio, duro, apretad resistente: río que no se corta, "rí espacioso o caudaloso" (Giuffra)

YUCUTUJHÁ. De yu, aguja, espin cutú, pincha, clavar, y jhá, pa tícula instrumental: alfiletero.

ZAPARÁ. De tesá, ojo, y pará, v riedad de colores: ojos matizado

LUCHA CONTRA EL TETANOS

Cifras estadísticas refieren que sólo en el Instituto de Enfermedades Infecciosas, durante los años 1953 1954 se registraron en total, 39 casos de TETANOS, de los cuales 22 fallecieron y 17 curaron.

NO ESTABAN VACUNADOS CONTRA ESTA ENFERMEDAD

He aquí la enumeración de los casos:

Edad 19 años, masc. Minas, sin herida visible, falleció. — Edad 6 años, masc., Montevideo, herida punzan planta de pié, falleció. — Edad 30 años, fem., Montevideo, quemadura de tercer, falleció. — Edad 45 años, fem Montevideo, herida por aplicación de ventosa, falleció. — Edad 23 años, obrero de Ancap., Montevideo, heri del talón durante el trabajo, falleció. — Edad 22 años, fem. Montevideo, sin herida visible, curó. — Edad años, masc., estudiante, Montevideo, raíz molar infectada, curó. — Edad 25 años, masc., carpintero, Montevid herida de pierna por puntapié jugando al football, falleció. — Edad 50 años, fem., Montevideo, úlcera varic de pierna, cur. — Edad 26 años, masc., peón de tambo, Montevideo, pequeña herida de un dedo por astilla madera del piso, falleció. — Edad 36 años, fem., Montevideo, absceso en la nalga por inyección infectada, fall ció. — Edad 17 años, fem., Montevideo, operación de apendicitis, falleció. — Edad 17 años, masc. Canelone enfermedad crónica de la piel, falleció. — Edad 35 años, fem., Montevideo, operación de apendicitis, falleció. — Edad 25 años, masc. Canelones (Las Piedras), erosiones en la pierna al caerse de un camión, falleció. — Edad 63 años, fem., Montevideo, sin herida visible, falleció. — Edad 57 años, fem. Montevideo, inyecciones las nalgas, falleció. — Edad 62 años, masc., alambrador de una estancia, Florida, herida del talón, curó. — Edad 8 años, masc., Montevideo, herida punzante planta pie, curó. — Edad 25 años, masc., Canelones, camion herida superficial en tobillo por un cajón sucio al montar un caballo, curó. — Edad 17 años, masc., Peñar peón de la construcción, herida superficial palma mano por explosión de un cohete, curó. — Edad 28 años, mas Punta del Este, herida cortante pie en accidente de motocicleta, falleció. — Edad 39 años, masc., empleado O. S. E., Maldonado, herida cortante pierna al resbalar y golpear contra la pared, falleció. — Edad 50 años, fe Montevideo, inyecciones en las nalgas, falleció. — Edad 27 años, masc., Montevideo, herida punzante plan pie, curó. — Edad 12 años, masc., Montevideo, escolar, herida de rodilla, curó. — Edad 44 años, masc. C nelones (La Paz), peón, herida punzante (clavo), planta pie, curó. — Edad 15 años, fem., Cerro, leve erosi de rodilla, curó. — Edad 14 años, masc., La Teja, pequeña herida planta pie (clavo), falleció. — Edad años, masc., estallido cartucho en la mano mientras cazaba, curó. — Edad 27 años, masc., albañil, Mo tevideo, herida en índice por astilla de cajón de fruta, curó. — Edad 18 años, masc. empleado de una cartoner Montevideo, herida talón con vidrio jugando descalzo al football, curó. — Edad 63 años, masc., Unión, jorn lero, operación de un hueso (osteomielitis) y de un injerto, curó. — Edad 36 años, femenino, Montevid operación de raspado de útero, falleció. — Edad 41 años, Montevideo, pequeña herida debajo del apar de yeso por fractura simple, de hueso de pierna, falleció. — Edad 63 años, masc., agricultor, Soriano (Dolore se clavó una caña en el pie, falleció. — Edad 33 años, masc., jornalero, Montevideo, herida de pie, curó. — Edad 18 años, masc., peón de Vialidad, Municipio de San José (Libertad), quemadura del pie, en el trab curó. — Edad 46 años, masc., cobrador, Montevideo, inyecciones en las nalgas, falleció.

VACUNESE CONTRA EL TETANOS

El Tétanos y los inconvenientes de las inyecciones de Suero Antitetánico deben y pueden desaparecer si la gente y los médicos se unen para vacunar contra esta enfermedad a la población del país. — No esp heridas. — No titubee en iniciar hoy mismo la vacunación. — Es una peligrosa imprudencia no hacerlo. La Vacuna Antitetánica es inofensiva. — Concurra a cualquier Puesto de Vacunación del M. de S. P. o l Sábados de 16 a 17 horas, y Domingos de 9 a 10 horas a Maldonado 1582 entre Salto y Tacuarembó.

EL MEJORAMIENTO DEL GANADO

por el Ing. Juan Barriola

EL mejoramiento de las producciones del ganado, según los conocimientos genéticos analizados a continuación, requiere una estrecha colaboración entre las cabañas y los establecimientos productores. A las cabañas corresponde seleccionar y fijar tipos, con los caracteres de interés para el volumen y la calidad y el costo de las producciones, y multiplicarlos en sus planteles para producir los padres necesarios para el servicio del ganado general. A los establecimientos productores corresponde, 1º) mejorar la calidad de los rodeos y majadas en base al empleo de los padres producidos por las cabañas, y 2º) acomodar la alimentación, la sanidad y el manejo del ganado para beneficiar el mejoramiento logrado.

I

GENOTIPO Y FENOTIPO

Los vehículos de la herencia. — El color del pelaje, la alzada, la clase de constitución, la capacidad de producción y demás caracteres de nuestros animales, están condicionados por unidades hereditarias, factores o genes, localizadas en los cromosomas presentes y en las células del cuerpo, en cantidad constante para cada especie —60 en el caballo y en la vaca, 54 en la oveja, 38 en el cerdo, 66 en la gallina, etc.,— y agrupados, salvo alguna excepción relacionada con el sexo, en pares de miembros iguales, según se muestra en la Fig. 1. Uno de los miembros de cada par procede del padre y el otro de la madre.

X
Y

Cromosomas del carnero. Tiene 54 agrupados en 27 pares y forman 2 series, una procedente del padre y otra de la madre. Los cromosomas de cada par son iguales, con excepción de un par de miembros diferentes señalados XY. En la oveja este par está integrado por dos cromosomas X. Los óvulos siempre llevan un cromosoma X y los espermatozoides un cromosoma X o un cromosoma Y. Los primeros al fecundar un óvulo originan un individuo XX, o sea una hembra, y los segundos un individuo XY o sea un macho. Por eso, los cromosomas XY se denominan sexuales.

Las células reproductoras contienen *la mitad del número normal de* cromosomas de la especie, debido a que en el proceso de su maduración los dos miembros de cada par se separan y reciben solamente uno de ellos. Como la separación de los cromosomas de cada par se realiza al azar y con entera independencia de los demás pares, la mitad recibida por una célula reproductora puede variar desde el extremo de contener exclusivamente los cromosomas de origen paterno, hasta el opuesto de llevar únicamente los procedentes de la madre. Sin embargo, cuando el número de combinaciones posibles es muy elevado, como sucede en nuestros animales domésticos por ser muy difícil que ocurran los extremos de una procedencia exclusivamente paterna o materna, la mayor parte de los espermatozoides y óvulos llevan aproximadamente la mitad de los cromosomas que el reproductor recibió de cada uno de sus progenitores.

Los genes están dispuestos en los cromosomas linealmente como las cuentas de un rosario y de tal modo, que un gene determinado está siempre *localizado en un mismo cromosoma* y en un punto definido del mismo. Como las células del cuerpo tienen dos series iguales de cromosomas, los genes están presentes por pares, uno en el cromosoma de origen paterno y el otro en su homólogo procedente de la madre. No se combinan para formar una nueva substancia hereditaria, sino que conservan su identidad y pasan intactos de una generación a otra. Por estar localizados en cromosomas homólogos, en el proceso de maduración de las células reproductoras se separan para entrar en células diferentes, distribuyéndose al azar y con independencia de los genes localizados en otros cromosomas. De donde, los reproductores no trasmiten un duplicado exacto de su propia herencia, sino u *muestra de la misma, formada por* mitad de los genes que la integra combinados al azar con la sola lim tación que deben llevar un miemb de cada par.

El conjunto de los genes del ind viduo constituye su genotipo y suma de sus caracteres somáticos funcionales su fenotipo. En sentid más restringido, genotipo y fenotip se refieren a algunos de sus genes caracteres. El genotipo, como cons cuencia de las acciones e interacci nes de sus genes, determina en organismo la propensión a expres cierto fenotipo, pero el grado de d sarrollo del mismo depende de la condiciones favorables o desfavora bles del medio en que el individu se gesta, cría y mantiene.

El mejor conocimiento de la co rrelación del fenotipo con el gen tipo, o sea de lo que el animal mue tra o produce con lo que trasmite, d fundamental importancia para la cri y explotación del ganado, aconsej considerar por separado el proces de la herencia en los distintivos ra ciales y caracteres similares y en la aptitudes económicas.

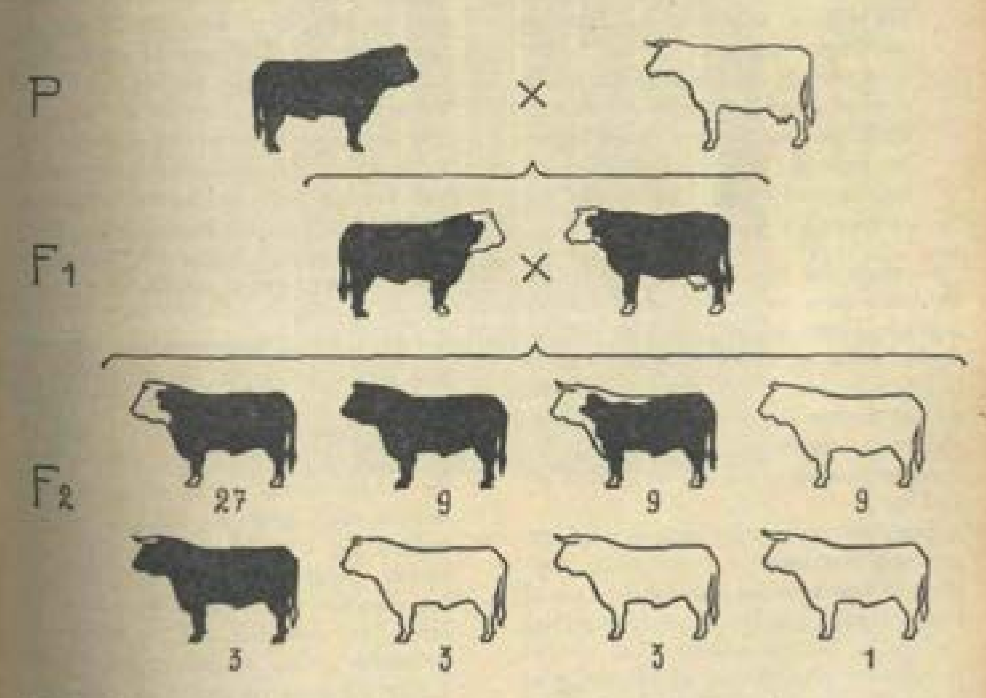
Herencia de los caracteres racia les, defectos y anormalidades. — L herencia de los caracteres que def nen las razas, como el pelaje, y d los defectos y anormalidades, com lana negra y el enanismo, es fácil d seguir porque depende de uno o d contados pares de genes y el medi los modifica en forma muy limitada Así, si el genotipo determina su ex presión, el pelaje será colorado y l influencia del medio no irá más all de aclarar su tono o apagar su brill y en forma transitoria, mientras dur su influencia o hasta el pelechc.

Los dos genes de un par pueden ser iguales condicionando los dos mismo carácter, por ejemplo el pe laje negro de los bovinos; o diferen

tes condicionando dos caracteres antagónicos, por ejemplo en los bovinos, uno negro y otro el colorado. En el primer caso, el individuo en relación al carácter en cuestión, es homocigota o puro y produce una sola clase de células reproductoras, todas ellas con su gene determinante, como dice el criador trasmite con fijeza. En el segundo caso es heterocigota o impuro y produce dos clases de células reproductoras, una mitad con el determinante de uno de los caracteres y la otra mitad con el determinante del opuesto.

Cruzando por ejemplo, un toro Aberdeen-Angus con el color negro del pelaje standard de la raza, con vacas de la misma raza pero de la variedad colorada, las crías reciben el gene para el negro aportado por el padre en el espermatozoide y el gene para el colorado aportado por sus madres en el óvulo, pero exhiben el pelaje negro, porque su gene es dominante sobre el gene del colorado que queda latente y por eso se califica de recesivo. Apareando estas primeras cruzas entre sí, como producen una mitad de sus células reproductoras con el determinante del negro y la otra mitad con el determinante del colorado, pueden ocurrir las siguientes posibilidades, que siempre deben tenerse presente al trabajar con dos caracteres opuestos:

1º) Una vez en cuatro, que un óvulo



Ilustra la herencia de tres pares de caracteres con un cruzamiento de Aberdeen Angus —negro, tapado y mocho— con Hereford —colorado, pampa y astado—. Los hijos (F 1) son negros, pampas y mochos porque estos caracteres son dominantes. En los nietos (F 2), la recombinación de los caracteres en juego, origina ocho fenotipos con las frecuencias señaladas debajo de los mismos. Cada uno comprende un ejemplar homocigota o puro. El único que revela su genotipo es el colorado, tapado y astado. Considerando separadamente cada par de caracteres, por ejemplo negro y colorado, por cada tres dominantes hay un recesivo.

con el gene negro sea fecundado con un espermatozoide con el mismo gene, originando un ejemplar negro homocigota.

2º) Dos veces en cuatro, que un óvulo con el gene negro sea fecundado por un espermatozoide con el gene colorado, o que un óvulo con el gene colorado sea fecundado por un espermatozoide con el gene negro, originándose en ambos casos ejemplares negros heterocigotas. Por el fenotipo no se pueden diferenciar estos negros heterocigotas de los homocigotas, pero se ponen en evidencia en apareamientos con ejemplares de su misma clase o colorados, pues producen crías negras y coloradas, mientras que los negros homocigotas sólo las producen negras.

3º) Una vez en cuatro, que un óvulo con el gene colorado sea fecundado por un espermatozoide con un gene de la misma clase, originando un ejemplar colorado, que siempre es homocigota.

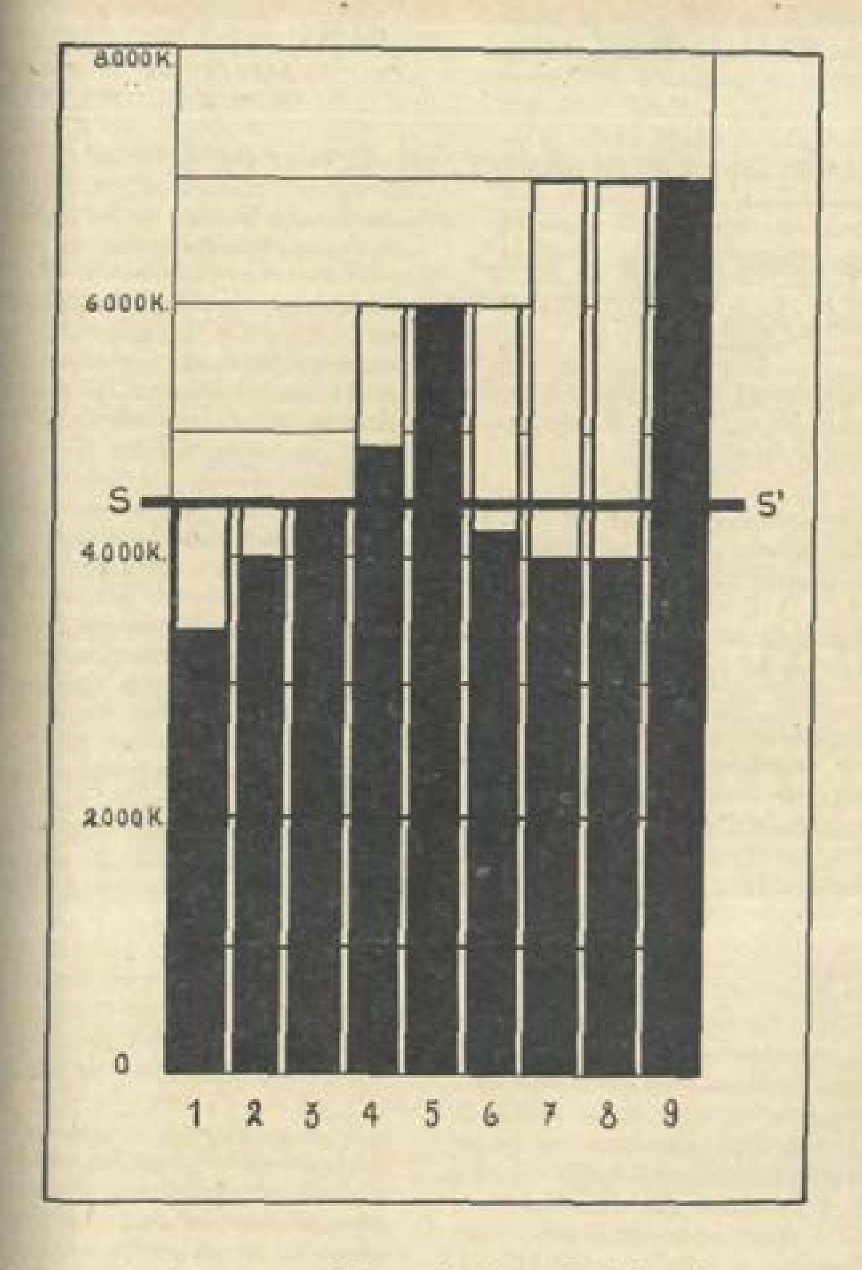
Cuando los reproductores difieren en dos o más pares de caracteres antagónicos independientes, como los de cada par se comportan con entera independencia de los demás pares, en los nietos los caracteres en juego aparecen combinados en todas las formas posibles, según se ilustra en la Fig. 2.

Los caracteres antagónicos no siempre son dominantes y recesivos, muchos se superponen o combinan en el heterocigota quedando perfectamente definidos los genotipos. Así, en el pelaje del Shorthorn, el blanco y el colorado son homocigotas en los respectivos genes y el rocillo heterocigota en los mismos.

Herencia de las aptitudes. — La herencia de las cualidades económicas, como el peso, la cantidad de leche o la finura de la lana, está aco dicionada por muchos pares de gen difíciles de precisar, porque apar de su número, sus efectos no se mar fiestan en pares de tipos antagónic fáciles de reconocer, sino en tip con diferencias cuantitativas forma do una serie continua entre extrem relativamente amplios, por ejempl entre una gran producción de lec y otra pobre, todos los tipos posibl de producción intermedia. Sin er bargo, se sabe que se trasmiten con los demás genes y que sus efectos i dividuales sobre las cualidades q condicionan son acumulativos, den minándose por eso genes aditiv Esta acción la ilustran muy bien l resultados logrados por Casttle cruzamientos de conejos de una ra con orejas largas, de unos 22 cm. longitud, con otra raza de orejas co tas de unos 10 cm. de longitud. O tuvo una primera cruza de conej con orejas de largo intermedio unos 16 cm., que reprodujeron a vez conejos con orejas de largo v riable, desde cortas hasta largas, pe con una gran proporción de tip con orejas de largo intermedio o pr ximas a ellas.

Lang, para interpretarlo, supo que la longitud de las orejas en conejo está condicionada por tres p res de genes: Aa, Bb, Cc y que genotipo aabbcc corresponde al ti de orejas cortas de 10 cm., determ nando cada gene A, B, o C un a mento de 2 cm. sobre el largo 10 cm. Según ésto, el genotipo los conejos con orejas de 22 cm. largo, es AA, BB, CC y el de 1 primeras cruzas de 16 cm. Aa, Bb, C Estos últimos trasmiten a sus cr a.b.c., Abc, aBc, abC, ABc, Ab aBC, o ABC, es decir de ninguno tres genes acumulativos y aparead entre sí originan:

1 Ejemplar con 6 genes aditiv (AA BB CC) con orejas de 22 c



Fenotipo y genotipo de nueve vacas lecheras. La altura total de las columnas corresponde a la aptitud hereditaria. La parte en negro a la producción efectiva condicionada por el medio, según las condiciones favorables o desfavorables de las lactancias. La producción —fenotipo— no guarda relación con la aptitud hereditaria —genotipo—. Seleccionando las cuatro de mejor producción —línea SS— sólo se lograría una vaca del mejor genotipo —la 9— y se conservaría una del peor —la 3—. Estos errores se subsanan en cierta medida considerando las condiciones de lactancia o tomando un promedio de varias lactancias.

6 Ejemplares con 5 genes aditivos (AA BB Cc, AA Bb CC, etc.), con orejas de 20 cm.

15 Ejemplares con 4 genes aditivos (AA Bb Cc, AA BB cc, etc.), con orejas de 18 cm.

20 Ejemplares con 3 genes aditivos (Aa Bb Cc, AA Bb cc, etc.), con orejas de 16 cm.

15 Ejemplares con 2 genes aditivos (AA bb cc, Aa Bb cc, etc.), con orejas de 14 cm.

6 Ejemplares con 1 gene aditivo Aa bb cc, aa Bb cc, etc.), con orejas de 12 cm.

1 Ejemplar sin ningún gene aditivo (aa bb cc, etc.).

La interpretación expuesta, en sus líneas generales, es aplicable a la mayoría de los caracteres de utilidad económica. Es decir, el largo de las orejas puede reemplazarse por el peso, la producción de leche, la finura de la lana y otras muchas cualidades.

Las condiciones del medio, según sean favorables o desfavorables, determinan diferencias en las aptitudes tan importantes y a veces mayores que las condicionadas por el genotipo. Como consecuencia, según se ilustra en la Fig. 3, las producciones de los animales pueden no guardar relación con el potencial genético. Debido a ello, la apreciación del genotipo por el fenotipo es muy poco segura, porque aún considerando las circunstancias del desarrollo y producción, es fácil confundir una modificación favorable de un genotipo mediocre con una modificación desfavorable de un buen genotipo.

II

APRECIACION DE LOS REPRODUCTORES

El valor zootécnico de los repr ductores depende de su genotipo, qu condiciona la clase y la frecuenci de las aptitudes y caracteres que r producen. Las distintas razas de un misma especie, difieren entre sí, p su frecuencia en los genes correspo dientes a las distintas producciones utilidades económicas, y que un llevan genes determinantes de cara teres que faltan en otros. Así el Her ford en relación al Holando, llev muchos genes para carne y poc para leche, y tiene los determinant del colorado y del pampa y care de los determinantes del negro y d overo. No son homocigotas o pur en todos sus caracteres, porque no conoce un mecanismo genético q lo permita lograr. Por ello, los repr ductores de una misma raza no s uniformes en su genotipo, sino q tienen cierta variación en los gen deseables o indeseables del mismo como consecuencia en su valor zo técnico. La apreciación de éste realiza:

1º) Por el fenotipo es decir por tipo y/o la producción.
2º) Por el valor del pédigree.
3º) Por la calidad de la descende cia.

Apreciación por el Fenotipo. — apreciación fenotípica, se inició base al tipo de animal considera como mejor adaptado a los propó tos de explotación, precisado en standards estructurados por las a ciaciones de criadores en conside ción a la clase de producción, bue constitución, carácter sexual y disti tivos raciales. Luego, para afinar valuación de las producciones, se

ganizaron los registros de producción, como el contralor lechero iniciado en 1895, en Vejen, Dinamarca, y las pruebas de rendimientos, como los block-test realizados por primera vez en 1895 por el Smithfield Club de Londres, que han tomado y continúan tomando incremento, especialmente en aquellas producciones como la lechera, en que la correspondencia entre tipo y producción no es lo suficientemente significativa para realizar una estimación satisfactoria.

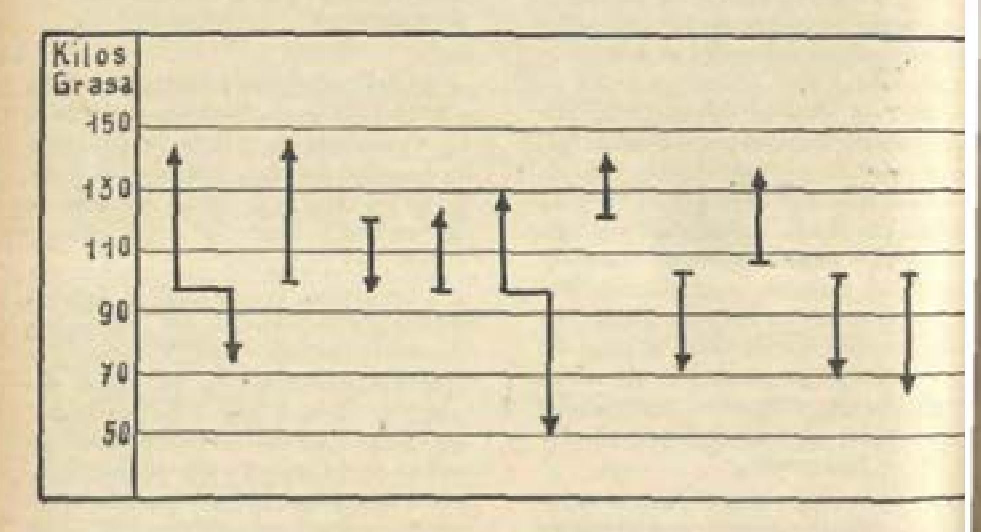
La apreciación de los reproductores por el tipo y la producción, se basa en la posibilidad de que lleven en su genotipo, y por lo tanto trasmitan a sus crías, lo que exhiben y rinden, premisa concretada en la expresión corriente "de tal palo, tal astilla".

Para afinar el juicio, es necesario considerar el conjunto de condiciones en que los animales se criaron y produjeron, para discriminar en lo posible, lo que es hereditario, por estar condicionado por el genotipo, de lo que no es, por ser una simple consecuencia de una mejor o peor alimentación, de la sanidad, del manejo de los animales, etc. O también, cuando se trate de rendimientos que se manifiestan en forma variable en más de una ocasión, como el peso del vellón, tomar un promedio de varias producciones, porque es muy probable que las manifestaciones altas y bajas se compensen.

La apreciación fenotípica es poco segura, no siendo raro los ejemplos de reproductores seleccionados por sus méritos que han reproducido crías mediocres y de reproductores poco destacados que han producido bien. Aparte del error bastante corriente de atribuir a la herencia modificaciones del medio, la explicación está en limitaciones genéticas, entre otras, la semejanza de los dominantes homocigotas y heterocigotas; la apariencia normal de los ejemplares portadores de defectos o anormalidades, por ejemplo, la lana negra; la influencia de otras aptitudes condicionadas por sus propios genes, por ejemplo, la constitución en todas las producciones; la imposibilidad de distinguir los genotipos correspondientes a las distintas variaciones cuantitativas de una determinada aptitud. El ejemplo clásico del largo de las orejas del conejo ilustra muy bien esta última. Un largo de 18 cm. está condicionado por cuatro genes para largo, que pueden estar en varios genotipos, AA BB cc, AA Bb cc, etc. Y bien, un reproductor con el primero, por ser homocigota, siempre trasmite a sus crías dos genes, en cambio con el segundo, trasmite de uno a tres genes. La Fig. 4, destaca el significado para la crianza de una diferencia así.

Apreciación por el Pédigree. — La apreciación por el pédigree se basa en el proceso de la herencia y en la valoración del tipo, producción y calidad trasmisora de los antecesores de las cuatro o cinco primeras generaciones del pédigree.

Y en efecto, conociendo la calidad de los padres, abuelos, etc., del reproductor en estudio y considerando que recibió una mitad de sus genes del padre y la otra mitad de la madre, que estos a su vez recibieron una mitad de cada uno de sus progenitores y así sucesivamente, es posible apreciar con bastante exactitud el valor promedio de las crías con ese pédigree. Sin embargo, cuando se trata no del valor promedio de las crías, sino del valor de una cría determinada, como lo es el reproductor en estudio, la apreciación no es ya tan exacta, porque puede haber recibido muchos más o muchos menos genes deseables que el promedio de las crías. Esta es la limitación más im-



Expresión gráfica del valor trasmisor en producción de grasa butirométrica de dos tor Jersey. Las puntas de cada flecha señala la producción de una hija y la base la de s correspondiente madre. Las flechas unidas por la base corresponden a hijas de una mism madre. El gráfico superior se refiere a un toro sobresaliente con gran fijeza trasmisor *todas sus hijas fueron mejores que sus madres.* El *inferior a un toro que trasmitió si* fijeza produciendo hijas mejores y peores que sus madres independientemente del valor de éstas.

portante en la estimación por el pédigree, pues los reproductores en estudio pueden no haber recibido los genes necesarios para desarrollar los caracteres y las cualidades valoradas a través de sus antecesores. Estos errores se reducen en los pédigrees que revelan cría consanguínea, por la tendencia de ésta de fijar los caracteres, y los que se refieren a "líneas de sangre" o familias que reproducen continua y uniformemente ejemplares dotados de idénticos caracteres.

Finalmente, puede haber errores en la apreciación del tipo y la producción de los antecesores, pero en el valor de conjunto tienden a desaparecer, en primer lugar porque es muy difícil que se hayan criado y producido en idénticas condiciones y en segundo lugar porque la apreciación de antecesores y descendientes afina el conocimiento de los genotipos.

Combinando la apreciación por tipo y producción con el pédigree, se rectifican en buena parte las causas de error de uno y de otro. Así, en el caso de un reproductor con muy buenas características, el pédigree permite concluir, si es bueno y respalda a aquellos por sus dos líneas que el reproductor las ha heredado y las trasmitirá, y si es mediocre que se trata de una combinación afortunada y casual de varios genes para la característica en cuestión y que el reproductor tiene pocas probabilidades de trasmitirlas en conjunto.

Apreciación por la Descendencia. La prueba de la descendencia o progeny-test, es el método más exacto y por lo tanto, tiene la última palabra en la apreciación de los reproductores. J. Wilson en sus estudios sobre la formación de las razas inglesas de ganado, dice que los resultados logrados aconsejaron a los primeros criadores ingleses a modificar y completar su teoría "de tal palo, tal astilla" por "la confianza en el padre probado".

El método se basa en el proceso de la herencia y en el tipo y producción de las crías. Y en efecto, como un reproductor trasmite a cada uno de sus hijos una muestra de su herencia formada por la mitad de los genes, por la calidad de sus crías es posible formar juicio de su valor. Es cierto que la calidad de cada cría no sólo está condicionada por el reproductor en estudio, sino también por el otro progenitor, pero esto se subsana apreciando también los otros progenitores de las crías para deducir su influencia.

En la apreciación debe cuidarse de no atribuir a la herencia, bondades o defectos de las crías o de los progenitores determinados por las circunstancias en que se desarrollaron y mantienen.

Cuanto mayor sea el número de crías examinadas, más seguro será el juicio, pues se compensan más fácilmente las influencias favorables y desfavorables del medio y se promedia mejor lo que trasmite el reproductor. Para que ello pueda ocurrir es necesario no seleccionar las crías a considerar.

III

SELECCION

Darwin dice: "no podemos suponer que todas las razas se produjeron de repente tan perfectos y tan útiles como ahora las vemos; realmente en muchos casos sabemos que no ha sido esta su historia. La clave está en la facultad que tiene el hombre de seleccionar acumulando; la naturaleza da variaciones sucesivas; el hombre la suma en cierta dirección útil para él. En este sentido puede

decirse que ha hecho razas útiles para él". Y bien, la selección vista a través de los conocimientos genéticos no difiere mucho de una operación de sumar. El ganado originario de las grandes razas carniceras, lecheras, etc., comprendía ejemplares con pocos genes para esas producciones. Los criadores al seleccionar y aparear los reproductores mejor dotados, fueron logrando progresivamente ejemplares con un número cada vez mayor de genes y como consecuencia con mejor aptitud. Su progreso de futuro está en seguir acumulando y fijando los genes de los caracteres buscados a expensas de los restantes. Rice dice que su realización supone:

1º) Una labor de análisis del material genético disponible, mediante la apreciación de los reproductores en relación a los valores individuales de pédigree y la descendencia en todos los caracteres de interés para la explotación, buscando un justo equilibrio entre las bondades y defectos de los mismos.

2º) Una labor de síntesis del potencial hereditario para lograr ejemplares mejor conformados y más eficientes, por medio de buenos apareamientos con severa selección.

Selección Fenotípica. — La selección fenotípica es la realizada en base a la apreciación de tipo y/o la reproducción de los reproductores.

Aplicada al mejoramiento de una crianza, como consecuencia del refugo de los ejemplares menos productivos y con caracteres más deficientes, determina una mejor producción promedia y mayor uniformidad que persisten mientras se mantienen en la misma los ejemplares seleccionados.

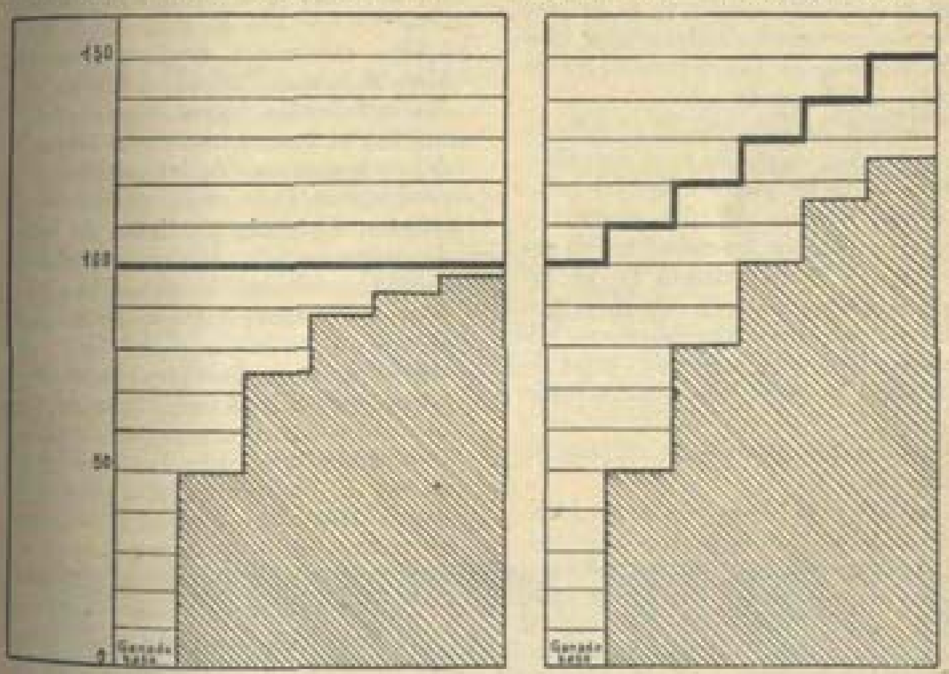
En las generaciones sucesivas, se consigue un marcado progreso en los distintivos raciales y demás caracteres de herencia sencilla y poco modificadas por el medio. Cuando se buscan caracteres recesivos como el pelaje colorado no hay dificultad, pues los reproductores que los exhiben siempre son homocigotas y por lo tanto trasmiten con fijeza su determinante. En el caso de caracteres dominantes, como el pelaje negro, el proceso de fijación es más lento, pues debido a la imposibilidad de distinguir por la apariencia los dominantes homocigotas que lo imprimen con fijeza, de los heterocigotas portadores del determinante recesivo, existe la posibilidad de que el apareamiento de los reproductores seleccionados produzca descendientes recesivos, así como descendientes dominantes heterocigotas, con el determinante del recesivo dispuesto a manifestarse cuando se aparean con individuos de su clase. Pero el refugo sistemático de los recesivos disminuye en número de descendientes de esta clase en las generaciones sucesivas porque la proporción de homocigotas va siendo cada vez mayor.

En cambio, con relación a la capacidad productiva y a muchas utilidades el mejoramiento es muy limitado, pues las crías muestran en general una variación más o menos igual a la de la crianza original antes de ser seleccionada y en cada generación la producción promedia aumenta muy poco. Ello es atribuible principalmente a la mencionada influencia del medio que, al causar diferencias en el tipo y producción no relacionadas con el valor de su genotipo, determina, según se ilustra en la Fig. 2, la selección de reproductores que se refugarían de conocerse su constitución genética y el rechazo de otros con mejor herencia que muchos de los seleccionados.

Los hechos analizados están am-

pliamente confirmados por resultados logrados en la práctica de la cría, la selección fenotípica siempre determina un progreso en el tipo racial, pero sólo influye en medida limitada en el mejoramiento de las capacidades productivas y no evita continúen apareciendo ejemplares inferiores. Es así, que Hammond expresa que el método tradicional de realizar el contralor lechero y refugar las malas productoras, si no va acompañada del uso de toros comprobados, no da resultados satisfactorios para formar crianzas de alto valor, pues el estudio estadístico, durante varias generaciones en muchas crianzas seleccionadas en esa forma, ilustra que continúan produciendo ejemplares de aptitud mediocre.

Selección Genotípica. — En la selección genotípica se afina en todo lo posible la apreciación de la constitución hereditaria de los reproductores. En cada uno se considera el tipo y la producción en relación al pédigree y sobre todo la calidad de su descendencia. En base a ello, se selecciona, se valora el potencial genético de la crianza y se forma concepto de los apareamientos más oportunos —dentro de la misma crianza cuando su calidad lo aconseje— para combinar e ir fijando lo mejor que tiene en una —"línea de sangre"—



Expresión gráfica del mejoramiento del ganado por el empleo de padres producidos por planteles de clase superior. A la izquierda manteniendo la calidad de los planteles y a la derecha perfeccionándola progresivamente. Como cada cría tiene una aptitud productiva más o menos intermedia a la de sus padres, en cada generación se reduce en un 50 % la diferencia entre la aptitud del ganado y la de los planteles. Conservando únicamente la calidad de estos el mejoramiento del ganado después del avance inicial se vuelve muy reducido.

relativamente pura, o con reproductores seleccionados fuera de la crianza, cuando sea necesario corregirle cualquier debilidad, introducirle nuevos caracteres o mejorar su nivel general.

Los resultados logrados por Pearl, en la Estación Experimental de Maine, EE. UU., en la selección de gallinas Plymouth Rock barradas para aumentar la postura, demuestran claramente la eficiencia de la selección genotípica para mejorar las capacidades productivas. Durante un período de nueve años, aplicó la selección fenotípica, reservando gallinas con más de 160 huevos en su primer año de postura y gallos de madres con más de 200 huevos en su primer año, sin conseguir absolutamente ningún aumento en la producción de las pollas criadas cada año.

Después de esto cambió el método de selección, eligió las aves reproductoras, tanto los gallos como las gallinas, de madres de alta postura y con ascendencia femenina muy productora, y luego, cuando la descendencia de las aves seleccionadas terminaba su primer año de puesta, eliminaba las que reproducían crías de mediocre postura. Con este método consiguió aumentar constantemente la producción durante un período de doce años.

La selección genotípica exige identificación de los reproductores, contralor de servicios y de nacimientos, llevar registros, etc. Debido a ello, su aplicación queda limitada a los planteles, porque en el ganado general prácticamente no se pueden cumplir estos requisitos.

Empleo de padres de superior calidad. — En el ganado general, el mejoramiento de las aptitudes productivas y demás utilidades, hay que realizarlo mediante el empleo de padres de superior calidad, en form de ir reemplazando su constitució genética por la de los padres. El ide sería que éstos fueran probados, pe como esto en general, no es posibl la solución está en seleccionarlos crianzas acreditadas por su uniform dad y calidad.

En consecuencia, el mejoramien debe basarse en la organización planteles cuidadosamente seleccion dos, en el desarrollo de los mismos medida conveniente para asegurar producción de los reproductores n cesarios para el servicio del gana general y en perfeccionarlos consta temente para evitar que en pocas g neraciones su influencia mejorado se vuelva muy reducida, como ilustra en la Fig. 5.

Una meticulosa investigación Mac Mahon del Massey College, Nueva Zelandia, destaca bien el sign ficado del buen padre en el proce del mejoramiento de las capacidad productivas. Para elevar en un reb ño el rendimiento promedio de la de cuatro a cuatro kilos y medio p cabeza, mediante la selección, p peso del vellón, del cincuenta p ciento de las ovejas y del tres p ciento de los carneros producid por el mismo, encontró que se r querían veinticinco años, en cambi empleando solamente carneros pr bados, sin realizar ninguna selecci en los vientres, el aumento se logra en cuatro años, el tiempo necesar para reemplazar las ovejas por s crías con los buenos carneros.

El empleo de buenos padres del ser complementado con el refugo los vientres de pobre producción con defectos o caracteres poco des bles, a fin de lograr los benefic de la selección fenotípica:

1º) Aumento de la producción p media de la crianza, mientras

conserva en la misma los vientres seleccionados.

2º) Mejoramiento progresivo en las crías sucesivas de los distintivos raciales y de otros caracteres de herencia similar, a expensas de defectos y anormalidades.

Genotipo y medio. — El genotipo sólo puede desarrollar el tipo y las aptitudes seleccionadas, bajo ciertas condiciones del medio. En algunos caracteres, como el pelaje, la acción del medio es muy limitada y si el genotipo tiene la constitución correspondiente siempre se manifiesta. En cambio, es muy grande en las aptitudes, porque los límites de su desarrollo están determinados por el genotipo, pero el grado en que se realizan es condicionado por *las* circunstancias de cría y explotación. Así los *ejemplares de las grandes razas carniceras* criados bajo condiciones precarias *siempre* exhiben el pelaje típico y demás características raciales, pero en cambio no desarrollan las aptitudes de las mismas y adquieren la conformación alta, estirada y con poca cobertura de carne propia de las razas no mejoradas.

Lo expuesto enseña que para realizar un mejoramiento efectivo en la producción, no basta con seleccionar buenos genes, sino que es necesario, *además*, acomodar las *condiciones* de mantenimiento del ganado para que puedan manifestarse. En este sentido, el país tiene, ante todo, el problema de la alimentación que limita en medida importante todas las producciones. Su solución no es fácil porque requiere el mejoramiento de los campos, pero es necesario encararla porque la economía del país y la particular de las explotaciones la reclama, y con urgencia.

Mac. Meckan, después de estudiar nuestra producción ganadera dijo, que hemos hecho el pédigree de los animales, y lo hemos hecho como el mejor del mundo, pero que para complementar esta obra tan valiosa, es necesario que hagamos el pédigree de los pastos para mejorar nuestras praderas.

ANTECEDENTES BIBLIOGRAFICOS

J. Hammond — Farms animals, London 1952.

E. Rice et al — Breeding Better Livestock. New York 1953.

J. L. Lusch — Animal Breeding *Plans*, Ames 1938.

R. O. Berry — The Cromosom Complex of domestic Sheep - Journal of Heredity Vol. 32 Nº 8, 1941.

J. P. Barriola — Apuntes de las clases de Zootecnia.

PASCUAL HARRIAGUE

por Julio César Aguirre

ALLÁ por el año 1838, llegaba al Uruguay, procedente del humilde y risueño pueblecito de Hasparren, en los Altos Pirineos, un joven vasco de 19 años, sin otros bienes que las firmes energías características de su raza y un tesonero afán de abrirse camino en estas tierras, vírgenes de trabajo en aquel entonces y ya asoladas por la guerra civil. Era don Pascual Harriague, el esforzado "pionner" de la viticultura en nuestro país.

Sus comienzos fueron los de la mayoría de los emigrantes. Trabajó de peón en un saladero del Cerro, como dependiente en una pulpería de San José, unas veces en Montevideo, otras en Buenos Aires, también en la Villa de Trinidad hasta que por último se trasladó a la ciudad de Salto, donde encontraría al fin el campo propicio para su laboriosidad y perseverancia.

Allí trabó relación con un paisano suyo, —Don Juan Claverie,— el que reconociendo su honradez y buen tino en los negocios, lo habilitó para que pudiera trabajar en un establecimiento de que era dueño, dedicado al curtido de cueros. Este era de muy poca entidad y sumamente primitivo, pero Harriague con su indomable energía, lo hace prosperar y ampliando sus actividades lo transforma al poco tiempo en grasería y fábrica de velas.

La Guerra Grande que alcanzaba en el año 1847 todos los ámbitos del país, llegó también hasta el Salto, siendo dañado en sus intereses en forma tal, que puede decirse que casi se encontró en la triste situación de tener que comenzar de nuevo a labrarse un porvenir.

Firmada la paz de octubre de 1851, se ocupó Harriague de la explotación de canteras de piedras finas, como ágatas, cuarzos, etc., y su exportación en gran escala a Europa, —intentando también la navegación a vapor por el río Uruguay,— pero por sobre todas sus iniciativas, primaba en él, el incentivo siempre permanente de su primer oficio, cuando llegó a estas playas y trabajó de saladerista en el Cerro. Es así que le sugiere a su amigo Claverie, la fundación de un gran saladero, a fin de lograr un total aprovechamiento de toda aquella ganadería dispersa en sus dilatadas estancias.

Sin mayores dilaciones conciertan la instalación del establecimiento a cuatro kilómetros al sur de la ciudad del Salto, frente a Concordia, que luego se convertiría en el magnífico saladero "La Caballada", —adoptando su nombre por la vuelta del río Uruguay,— y que fue justificado orgullo de los salteños de la época.

Dicho saladero que ya en 1860 había tomado gran volumen comercial y con un capital que superaba con exceso los gastos que demandaba la expansión de aquella industria, llevó al inquieto y emprendedor espíritu de Harriague, —siempre atraído por nuevos horizontes,— a interesarse por cuestiones del agro, ocurriéndosele ensayar en una chacra de su propiedad situada en San Antonio, el cultivo de la vid, e impasible à las sugestiones y advertencias pesimistas que se le hacían, pidió a Burdeos diversas variedades de plantas, y pa-

ciente y obstinadamente comenzó la tarea de aclimatación de un tipo de uva negra, que evolucionando pudiera utilizarse para la elaboración de vino. Pero luego de varios años de incesante e ímprobo trabajo hubo de convencerse que la tarea había sido estéril. Insiste y adquiere distintas cepas de España, y fracasa igualmente.

Sin desalentarse vuelve con renovada fe y obtiene cepas de Italia y nuevamente lo acecha el fracaso... Pero no desmaya en su intento. En 1874 llega a su conocimiento que un compatriota suyo que se hallaba en Entre Ríos había traído a Concordia, —río Uruguay por medio,— la primera cepa de variedad "Tannat". Demostrando Harriague su inquebrantable voluntad, prueba de nuevo y esta vez triunfa. Dicha cepa tomó entonces el nombre de "Lorda" en la Argentina, —que fue quien la había traído de los Pirineos franceses,— y "Harriague" en el Uruguay, nombres éstos adoptados popularmente y que se conservan aún.

Al promediar el año 1875, —luego de experimentar el tipo de cepa apto para fructificar en las cálidas tierras salteñas, había logrado Harriague aclimatar más de treinta especies de las mejores vides europeas y ocho años después, no sólo estaban aquellas en todo su vigor y lozanía sino que se almacenaban en sus bodegas más de 300 bordalesas de excelentes vinos.

En 1887 sus bodegas contenían mil bordalesas de vinos que variaban del tipo común al Barsac dulce, blanco seco, etc. El gobierno presidido por Don Máximo Tajes, reconociendo el resonante triunfo de este verdadero "pionner" de la viticultura, que había conseguido a la perfección el cultivo de la vid, le otorgaba una medalla especial" por su constancia y patriotismo en la solución de un problema que interesaba tanto al país". Con el tiempo sus viñedos alcanzaba a más de 200 hectáreas y llegaba a producir 5 mil bordalesas al año, suministrando trabajo a centenares de brazos y poseyendo además vastas instalaciones capaces de almacenar una elaboración superior a las diez mil bordalesas.

Sus excelentes productos comenzaban a ser premiados en exposiciones europeas. Era la recompensa por su lucha incesante durante casi treinta años en favor de la industria vitivinícola.

Un contemporáneo de Harriague, —Don Saturnino de Echevarría,— nos da una visión de la importancia que adquirió su establecimiento: "En dos pinceladas voy a hacer una ligera descripción de estos establecimientos a cuyo conjunto se designa con el nombre de "Saladero Harriague", aunque mejor merecería los honores y el título de pueblo industrial, agrícola y fabril, por sus inmensas plantaciones, industria y elaboración de vinos y licores, por sus habitantes, viviendas, calles, paseos, escuela (costeada por el dueño del establecimiento), panadería, molinos de vapor, pulpería, y hasta puerto con muelle, embarcaciones y embarcadero", —agregando,— "De los placeres del campo se pasa de repente a los encantos del arte y a los frutos de la industria: bretes, varales cargados de mantas de carne, pilas de tasajo y corambre, cerros de sal, pirámides de huesos, tinas, básculas, herramientas. La playa en que se desuellan las reses, los galpones en que se salan las carnes, se las pesa y enfarda, —llenan todo el espacio que media entre varios edificios—. Este saladero faena unas mil cabezas diarias y sus carnes tienen gran aceptación en los mercados de Río de Janeiro y la Habana".

Años después, encontrándose Harriague en París, —adonde había ido

buscando remedio a sus dolencias, fue sorprendido por la muerte un 14 de abril de 1893. Afirmóse que se había agravado en su enfermedad debido a la indudable preocupación de que se hallaba embargado, al conocer el peligro que se cernía sobre sus hermosos y prósperos viñedos, víctimas entonces de la plaga de la "filoxera vastatrix" cuya aparición en 1893 constituía una tremenda amenaza en los viñedos del mundo. Falleció, —escribía uno de sus biógrafos,— "no tan cargado de achaques como de merecimientos y buenas obras, después de haber reflejado honra y provecho sobre el país cuya hospitalidad había pagado con creces".

+ + Recetas para quitar las manchas + +

MANCHAS DE GRASA. — Para las telas que no se destiñen, basta un simple lavado con jabón negro. Si las telas tienen colores delicados, el modo más seguro de quitar hasta la huella de las manchas consiste en restregar suavemente con éter sulfúrico. Para las telas seda conviene mucho el siguiente procedimiento: Colocar la tela encima de un lienzo plegado en muchos dobleces, espolvorear las manchas con talco, cubrir todo con un papel secante o de estraza y pasar una plancha caliente. El talco absorbe toda la grasa.

Las manchas de grasa en el papel de las paredes constituyen a veces la desesperación de las señoras cuidadosas. Para quitarlas no hay más que amasar un poco de greda formando una pasta bastante espesa; se pone esta pasta encima de la mancha y se la deja durante 24 horas. Casi siempre desaparece la mancha en este espacio de tiempo; sin embargo, si fuese muy antigua, es posible que haya necesidad de repetir la operación.

MANCHAS DE HIERRO Y DE TINTA. — Lavar con una disolución de oxalato de potasa; es un modo excelente de quitar las manchas de hierro y las de tinta. Puede también utilizarse una disolución al 3 % de ácido oxálico. Sin embargo hay manchas que resisten a este lavado, aún repetido. En este caso se hervirá una disolución floja de oxalato de estaño metálico; se forma un oxalato de estaño que es absolutamente radical contra las manchas más tenaces.

MANCHAS DE FRUTA. — Si se trata de ropa blanca, se quitan en seguida lavándolas con agua en que haya una pequeña cantidad de ácido clorhídrico. El jugo de las frutas ácidas, naranjas, limones, etc., come el color de algunas telas; para que reviva el color basta mojar la mancha con unas gotas de álcali volátil.

MANCHAS DE VINO. — No hay mejor remedio de quitar las manchas de vino en manteles y ropa blanca que el agua de polvos de gas. Para ésto se moja con esta agua la parte de tela manchada; no tarda en desaparecer la mancha. En seguida se moja la tela en agua clara común y se restriegan con cuidado todos los sitios donde ha tocado el agua de polvos de gas, de modo que no queden huellas de ésta. Si la operación se hace a tiempo y con inteligencia, produce buenos resultados, tanto para las manchas de vino como para las manchas de frutas.

AVICULTURA

Las gallinas necesitan cal para producir huevos

por el Ing. Agr. Félix A. Silva Barrios

ES sorprendente la cantidad de personas que se dedican a la cría de aves en pueblos, ciudades y en la campaña y que ignoran algo que es sumamente elemental en esta industria: la necesidad absoluta de suministrar cal a las aves ponedoras, especialmente en los períodos de más intensa postura.

En un huevo, cuyo peso es, término medio, de 60 gramos, el de la cáscara (12 % del total) está representado por 7 gramos aproximadamente. De los 7 gramos (peso medio de la cáscara), el 94 % corresponde al carbonato de calcio, que forma, por así decirlo, el esqueleto de la envolutra externa del huevo y que se puede calcular en 6 y medio gramos. El carbonato de calcio es la cal viva común.

Un ave que pone al mes, término medio, 20 huevos, debe consumir en la ración durante ese término la cantidad equivalente a los 130 gramos de cal viva que su organismo necesita fijar durante un mes, para formar la cáscara de esa cantidad de huevos. Se desprende de lo anterior que debe proveerse a las ponedoras de una cantidad de ese mineral de 6 y medio gramos a 7, diario por ave, teniendo en cuenta que una parte del mismo no es asimilado y que el ave no pone, en todos los casos, un huevo diario. Hay gallinas que producen 15 huevos mensuales, otras 20, y las muy ponedoras 25.

Uno de los medios de proveer cal para las necesidades de los pequeños criaderos familiares destinados al consumo del hogar, es suministrarles las cáscaras de los huevos consumidos diariamente. Todo el mundo se asombra cuando les indico que no deben ser tiradas las cáscaras, sino molidas ligeramente y devueltas a las aves del criadero familiar. Existe muy arraigado el falso concepto de que suministrándoles cáscaras a las ponedoras, éstas "se envician" y se comen el huevo al ponerlo. Hay quienes llegan a cortarles el pico a todas las gallinas creyendo evitar así este perjuicio. El instinto del animal (sobre todo si es de elevada aptitud ponedora) impulsa al ave a buscar la cal en la cáscara del propio huevo que produce, por no contenerla la ración diaria. Eso, que la ignorancia denomina "vicio" se suprime de inmediato proveyendo a las aves de cal apagada lentamente (reducida a polvo) y mezclada con el rebacillo, a razón de 5 a 6 gramos diarios por animal o 6 y medio gramos a 7 de conchilla bien molida, o de 7 a 8 gramos de huesos molidos.

Las pérdidas que para la economía avícola nacional representa la falta de provisión adecuada de cal a las ponedoras, son muy elevadas. En efecto, son incontables las chacras donde las aves producen huevos sin cáscara o muy finas, que se rompen durante el transporte. En la preparación de la ración en polvo de los pollitos debe preferirse el hueso molido, porque éste contiene los elementos necesarios en las proporciones adecuadas para la formación de su esqueleto.

LA CRIA DE PAVOS

Renglón que ofrece las mejores perspectivas en nuestro país

por el Ing. Agr. Francisco Cassamagnaghi

ES concepto corriente que la incubación y cría debe hacerse en forma natural. Contra ese concepto generalizado, podemos decir que es completamente factible la incubación y cría artificial, con éxito absoluto, en modo especial cuando se persiguen fines industriales, o sea, la cría en gran escala, para la venta de aves de consumo.

Los procedimientos artificiales tienen todavía la ventaja de la reproducción en gran cantidad, sin la inutilización de las pavas madres, en el período en que éstas deberían incubar y criar sus pequeñuelos.

La incubación artificial se efectúa en la misma forma que si se tratara de huevos de gallina, con la sola diferencia de que el período es más largo (28 días), dejándose sin abrir la incubadora a partir de los 23-24 días de incubación.

Es muy importante que los huevos puestos a incubar, no tengan más de 10 días de puestos.

El primer miraje puede hacerse a los 8-9 días, sacando de la incubadora todos los huevos claros. Conviene hacer un segundo miraje a los 15-18 días de incubación, para sacar los huevos con embriones muertos, si los hay. Los huevos que se retiraron por infértiles serán aprovechados luego en la alimentación de los pavitos, en la forma que ya se ha dicho.

Los pavipollos nacidos en incubadora, si durante la incubación no han sufrido ningún trastorno, son animalitos fuertes como los que nacen de la incubación natural y se procederá con ellos en la misma fo ma que si se tratara de pollitos hasta es recomendable mezclarl con algunos de éstos, pues siend más vivaces, les enseñarán a buscar la comida.

Dispondrán de un parquecito falfado ,al que tendrán acceso a pa tir de los cinco a seis días de eda cuando el tiempo se presente ter plado y en horas en que no hay peligro de fuertes humedades.

La época de incubación es la mi ma también que para los pollito aunque naturalmente sujeta a las po turas de las pavas, que, por lo comú es un poco más tardía.

La incubación en los meses d agosto a noviembre es la más conv niente, pues luego ya la temperatur aumenta demasiado y los parásito multiplicándose con mayor intens dad, obligan a una atenta vigilanci si no se quiere padecer sus funest consecuencias en la vitalidad de l pavitos.

Todo sufrimiento durante la crí sea por deficiencias en la regulació de la temperatura, por mala alime tación, etc., etc., repercute en la vit lidad del pavipollo, produciéndol diarreas, complicaciones en las vi respiratorias, etc., y muchas veces muerte si esas irregularidades son d mayor calibre; y finalmente, los p vitos que salvan luego de fuertes s frimientos, éstos se exteriorizan en plumaje, por lo menos en la ra Mammonuth bronceado, que adqui re un aspecto de animal mestizo, causa de la abundancia de plum

blancas o cenicientas que le aparecen por todas partes. Estos defectos se corrigen mucho y hasta totalmente en algunos sujetos, al efectuar el cambio de plumas, si las causas que motivaron el sufrimiento han desaparecido al abandonar la criadora.

Pero, cuando la cría se realiza en buenas condiciones, como debe exigirse siempre, *lo* mismo que para los pollitos, entonces no ofrece dificultades, no deja rastros apreciables en el plumaje ni en el desarrollo de los *sujetos y la mortalidad es mínima.*

Una vez que los pavitos pasaron la crisis del rojo, y aún algo antes, *pueden ser retirados de la criadora,* brindándoseles un alojamiento confortable, naturalmente abrigado pero sin calor artificial; y aumentando la superficie de verdeo o por lo menos cuidando de que éste no se agote. El pavo, en todas las edades, puede decirse, es un gran devorador de verdeos; de ahí que cuando éste escasee se convierte en un gran caminador, pues va a buscar el pasto tierno donde lo encuentre, salvando distancias de centenares de metros si es preciso, sin que tejidos de regular altura sean suficiente obstáculo a su afán de buscarse su manjar predilecto.

Pero, si se cuida, cultivándolo, que tenga siempre pasto verde a su disposición su instinto de caminador se atenúa al extremo de conformarse con una superficie reducida, sin que manifieste deseos de alejarse más.

LO QUE DEDUCIMOS DE NUESTRA EXPERIENCIA

Las *experiencias realizadas por el* Servicio de Avicultura en su sede de Toledo abarcaron, simultáneamente, tres aspectos:

A) Incubación y cría artificial.

B) Incubación y cría natural, con pavas.

C) Un sistema mixto, efectuando la incubación artificial y criando luego los pavipollos con pava.

Debemos recalcar que, utilizando nuestras instalaciones, que dicho sea de paso están lejos de constituir la última palabra, hemos logrado en la incubación y cría *artificiales el* mejor resultado, trabajando en todos los casos con huevos del mismo plantel de pavas madres.

En la incubación *artificial* alrededor de un 80 % de los huevos fértiles hicieron eclosión, dando nacimiento a pavitos de hermoso aspecto, fuertes y vigorosos, como no hemos obtenido mejores en la incubación natural.

Transportados esos pavitos a la criadora en las mismas condiciones que los pollitos y alimentados en la forma que dejamos descripta antes; huevo duro y agua en los primeros tres días consecutivos a las 24 horas después de su nacimiento, y luego mezclando al huevo en forma progresiva la mezcla alimenticia para pollitos que usamos en Toledo, (Formula Nº 1), se han conseguido obtener un completo éxito en la cría, con una mortalidad no mayor de un 15 % hasta la edad de tres meses. Como vemos, la mortalidad es *bien* reducida; y en cuanto a las condiciones generales de vigor, conformación y desarrollo, nada dejan que desear; por el contrario, *la osificación se* efectúa perfectamente, destacándose los pavos criados en esta forma, por su excelente esqueleto. Puede apreciarse *en las fotografías que ilustran* estas páginas algunos aspectos demostrativos del buen desarrollo alcanzado por un lote de pavos con

los que se hizo una de las experiencias que nos sirven de base para el presente trabajo.

En dos años sucesivos que practicamos la cría artificial, obtuvimos los mismos buenos resultados, anotando la observación importante en nuestro primer ensayo, que por deficiencias en la regulación de la temperatura, se produjeron una serie de anormalidades como las que citamos en otro lugar y, como consecuencia, una más elevada mortandad, quedando como secuela, hasta el primer cambio de plumas, las deficiencias a que también aludimos de estas. Efectuado el replume, los defectos se corrigen mucho en todos los sujetos y totalmente en varios de ellos, que hasta obtuvieron premios en exposiciones realizadas en Montevideo.

Corregidos, luego, los defectos de la criadora, desaparecieron también todas las deficiencias anotadas.

ACERCA DEL PERRO

Desde hace unos 6000 años el perro no ha cambiado de hábitos, y es hoy como antes era. En la Edad de Piedra hacía lo mismo. ¿Sabéis cuál es el perro más antiguo que se conoce? Los restos de su osamenta fosilizada se han encontrado entre un montón de valvas antediluvianas. La edad de este perro se calcula en 12.000 años. Sin embargo, no sabemos a qué raza pertenecía. Los hombres de ciencia creen poder reconocer en los restos de los perros que han descubierto en sus excavaciones por lo menos seis razas distintas, existentes ya en la Edad de Piedra. Más numerosas son las razas caninas que se remontan a la Edad de Bronce, es decir, 2.000 años antes de Cristo. En esa época se encuentran ya perros guardianes de alta talla y perros de pastores. Para estas razas vale, sin duda, la tesis de la descendencia del lobo o por lo menos de que la sangre del lobo ha tenido en ellos una influencia notable. Cerca del lago de Constanza se encontraron hace tiempo, restos prehistóricos de un perro de cráneo largo y de hocico puntiagudo, seguramente un antepasado del lebrel. De las seis razas fundamentales el hombre ha sabido crear por cruzamientos una infinidad de subrazas, de anomalías de la naturaleza canina, que después al perpetuarse, se convirtieron en razas nuevas con caracteres propios. En la Edad Media la cría del perro había alcanzado un alto grado de perfección, pero se cuidaba no tanto de la estética como del desarrollo de las cualidades y propiedades de las distintas razas. Fue en el siglo XIX cuando la cría del perro se convirtió en un verdadero deporte.

"LA ENFERMEDAD Y LA SALUD"

LAS CAUSAS DE LA ENFERMEDAD

por el Dr. Pablo P. Recarte

De las varias epidemias de peste que se extendieron durante decenios por toda Europa desde comienzos del siglo XIV, la más terrible fue la que asoló el continente durante los años 1315, 1316 y 1317. Fue ésta tan intensa que hubo ciudades, como Venecia, que perdieron durante esos años alrededor de las tres cuartas partes de su población; se estima que el total de muertes, en Europa, por causa de la peste durante ese período (1315-1317), sobrepasó los treinta millones; Europa tenía entonces poco más de la décima parte de su población actual.

Al extenderse la peste a una región o ciudad determinada, sus pobladores huían aterrorizados, se abandonaban las cosechas y todas las actividades normales; y como consecuencia, se desorganizaba la vida social, sobreviniendo rápidamente el encarecimiento de todos los artículos, la escasez, el hambre, el desorden. Oprimidas por el miedo, las gentes oscilaban entre las penitencias religiosas y el libertinaje.

Un interesante testimonio de los hechos nos lo dejó Francesco Petrarca, el gran poeta de Arezzo, nacido en el año 1304; tenía 12 años de edad cuando la terrible epidemia del 1316 atacó la ciudad de Aviñón, entonces Sede Pontificia, donde él residía con sus padres. En sus "Epístolas Familiares", escritas muchos años después describe así los estragos de la "muerte negra":

"¿Podrá haberse visto jamás nada semejante? ¿En qué " crónicas podrían relatarse sucesos como los que hemos presenciado: las casas vacías, las ciudades desiertas, abandonados los " cultivos y haciendas, los campos repletos de cadáveres, prevaleciendo por doquier la más espantosa soledad?"

QUE es la enfermedad? Todos tenemos alguna idea intuitiva o aprendida sobre lo que es la enfermedad y lo que es la salud. Son dos conceptos opuestos y tendemos a definir el uno por el otro. En general, no hay una idea bien clara acerca de lo que debe entenderse por "estado de salud"; de lo que es la salud —dice la sabiduría popular— sólo se entera uno cuando la pierde, cuando se enferma.

LA SALUD. — Hemos de adoptar lo que se ha llamado "concepto integral o positivo" de la salud, tal como lo ha difundido e impuesto la Organización Mundial de la Salud (O. M. S.) "*La salud es el estado de bienestar físico, mental y social de la persona humana, no solamente la ausencia de enfermedad e invalidez*". La Organización Mundial de la Salud dice además, en su definición que "es un derecho fundamental de todo ser humano, sin distinción de razas, creencias, condición social o económica, etc., disfrutar de un elevado nivel de salud" en la medida que pueda alcanzarse; y que a este fin se necesita la contribución de todos, tanto de los individuos, como de las Instituciones y de los Estados. SALUX POPULI, suprema ley, era ya desde antiguo, un reconocimiento del máximo valor de la salud

del pueblo; hoy, se le ha dado mayor contenido al mismo concepto y hay medios más numerosos y eficaces para garantizar ese ideal de salud, mediante educación, difusión de la Higiene y Prevención de la Enfermedad.

En nuestro medio, el Dr. José F. Arias ha difundido repetidamente y durante muchos años, sus ideas sobre el valor de la Salud del hombre, en el mismo sentido de *valoración positiva* adoptado por la O.M.S.: él entiende la salud como una armonía funcional, física y psíquica, que capacita al hombre para actuar, para producir, para servir a sus semejantes, para ser útil para sí mismo para los suyos y para la sociedad: una fuente de bienestar y de disfrute legítimo de los bienes de la existencia; una condición previa necesaria o favorable para toda actividad: y por todo esto un valor fundamental, una riqueza (no la única posible, se entiende) para quien la posee, algo así como un "capital" inmaterial más valioso que el dinero.

Por eso él habla del "capital-salud", de la "riqueza de la salud". Aunque todo esto es verdad, no debe llevarnos a propiciar la eliminación directa o indirecta (por esterilización, como ya lo practicó algún régimen totalitario) o al desprecio de quienes carecen de salud o padecen determinadas enfermedades; aunque es razonable defender el capital cromosomal de la especie, no debemos caer en el ingenuo optimismo de que los más sanos, son siempre y en cada caso, los más útiles a la humanidad, los que más producen, los mejores creadores; muchas veces no sucede así.

Un infortunio de salud, una enfermedad, un defecto adquirido o hereditario, como cualquier otra condición adversa, suele constituir estímulo y poderoso acicate para la elevación moral, para la creación científica o artística, para las decisiones de heroísmo o sacrificio más admirables. Lo que logra esta sorprendente compensación, es el poder del espíritu humano, capaz de rebelarse frente a la adversidad, capaz de decirle "No"!, con todas sus fuerzas a una realidad que oprime; capaz de sublimar las energías del dolor (físico o moral) y de los distintos *impulsos*, de las *privaciones*, de las diversas formas de insatisfacción, etc., transformándolas en factores de superación interior, volcándolas en creaciones espirituales. Tal vez centenares de grandes hombres (creadores científicos o artísticos, filósofos, políticos) un Beethoven, un Dostoiewski, un Chopin, un Baudelaire, un Franklin Roosevelt, por ejemplo, no hubieran hecho la obra que los consagró, si ellos y/o sus progenitores hubiesen sido perfectamente sanos física y psíquicamente: es decir, si hubiesen carecido del estímulo de la enfermedad, de las privaciones, del dolor o de la invalidez.

En conclusión: la salud es un valor humano positivo y fundamental, pero no justifica una subestimación inhumana del enfermo y el inválido; menos aún el intento, en nombre de la vida y empezando por despreciarla, de aplicar a la humanidad métodos de cabaña exitosos con animales que valen por su carne o su lana, pero sin sentido para el hombre, el cual vale antes que nada por su espíritu y por las obras de su espíritu.

LA ENFERMEDAD. — Cuando comienza. - La defensa del organismo. - Posibilidades de acción del médico.

La enfermedad, hablando esquemáticamente, es la falta de salud, se entiende: *falta de salud en cierto grado o medida.* Nadie disfruta de una salud física y psíquica absolutamente perfecta; en un sentido absoluto, todos seríamos enfermos. En la práctica se define convencionalmente la enfermedad por un cierto grado de alteración reconocible del estado de salud, por una cierta desviación de la estructura o de los procesos normales, con o sin alteraciones anormales, objetivas, con o sin síntomas en el momento que se la examina. Cuando comienza la enfermedad? Depende del criterio con que se fundamenta su existencia. Por ejemplo: la tuberculosis pulmonar: en el primer cuarto de este siglo se la diagnosticaba a menudo en estado avanzado o casi terminal; la persona afectada se consideraba hasta entonces sana, cuando probablemente llevaba años de lesiones abiertas con expectoración bacilífera y había difundido ya la enfermedad a muchos, probablemente a niños (véase más adelante). Hoy con la mayor difusión de conocimientos, educación general, eliminado el carácter "vergonzoso" que llevaba a ocultarla, y con la práctica de exámenes de población, etc., los casos son reconocidos en promedio en una etapa mucho más temprana, cuando en su mayoría no han tenido oportunidad de ser contagiantes (valor del diagnóstico temprano o inicial, mal llamado precoz).

La diabetes. — Aún hoy es a menudo el enfermo mismo el que reconoce su enfermedad cuando observa intensa poliuria, lentitud de curación de pequeñas heridas, enflaquecimiento inexplicado, sed exagerada, etc. Muchas veces un examen de orina y/o sangre, revela la glucosuria y/o la hiperglucemia en un presunto sano.

Sífilis. — Se la descubre con cierta frecuencia por las reacciones serológicas positivas practicadas sistemáticamente (por ejemplo: en candidatos a dadores de sangre, que se creían sanos, en la obtención del carnet de salud, etc.).

La Silicosis. — De ésta se ha dicho con humorismo, que *empieza en momentos muy distantes* según los observadores:

para el Higienista Industrial, cuando éste descubre una excesiva contaminación del aire del ambiente de trabajo por partículas de sílice libre; por ej., en las moliendas de cuarzo (ambiente silicógeno); lo cual le lleva a suponer que ya hay entre los trabajadores expuestos algún caso con alteraciones silicéticas del pulmón o que lo habrá en el futuro;

para el Radiólogo, cuando observa en la placa de uno de esos trabajadores expuestos, fibrosis con nodulación atribuíble a la sílice libre. Esto puede suceder meses o años después que el Higienista Industrial ha denunciado el ambiente silicógeno;

para el sujeto afectado; cuando percibe que se fatiga exageradamente en circunstancias en que antes se desempeñaba sin inconvenientes (és-

to puede producirse meses o años después del hallazgo del radiólogo);

para el anatomopatólogo (autopsista); cuando reconoce el nódulo silicótico, a sustancia colágena, de estructura concéntrica, a "reacción redundante" etc., (esto sucede recién después de la muerte del sujeto cuya silicosis puede haber durado un número muy variable de años, por ej., de dos a veinte años, para fijar ideas).

Por lo tanto desde un punto de vista teórico, la enfermedad comienza cuando existe una desviación, reconocida o no, del estado normal de salud, de naturaleza o intensidad tal que implica una afectación importante de dicho estado de salud. "Un sano, no es más que un presunto sano".

Mientras el proceso de enfermedad se mantiene oculto, latente, sin manifestarse en modo alguno, totalmente ignorado, es —desde diversos puntos de vista— como si no existiera, aunque ya existe y puede ser de carácter grave (un cáncer incipiente por ej.); se comprende que a veces el descubrimiento, la revelación de la enfermedad, suele hacer más mal que el proceso morboso mismo.

Enfermedad versus Comunidad Humana. — También sucede que ciertas enfermedades exhiben un aumento de frecuencia aparente, que suele asustar a muchos; y lo que pasa es que se las diagnostica más, y más tempranamente. El aumento de frecuencia es sólo aparente. Otras veces el aumento es real y depende de causas que es necesario desentrañar (cáncer brónquico; su relación con el abuso del cigarrillo, con la contaminación del aire de las grandes ciudades por los escapes de motores, etc.).

Otras enfermedades están aumentando o se las ha observado solamente en los últimos decenios, por razones evidentes: por ej. las afecciones producidas por los Rayos X, por los Rayos Gama de los cuerpos radioactivos, etc. Estos agentes no eran utilizados por el hombre antes del presente siglo, porque no eran conocidos; a los pocos años de difundirse su empleo, produjeron daños y hasta verdaderos desastres en personas profesionalmente expuestas, sobre todo en médicos. Hoy se sabe como usarlos con seguridad; sin embargo, puede afirmarse que aún hoy se los emplea o aplica frecuentemente en condiciones inadecuadas, sea por instalaciones incorrectas, insuficiente protección, abuso terapéutico, etc.

En tales condiciones pueden producir además de otros efectos, cancerización de la piel, de los huesos, del pulmón o de otros tejidos, después de un período de latencia de muchos años (10 a 20 por ej.). Hace 25 a 30 años estuvieron de moda en algunos países las llamadas "soluciones tónicas con sales de radio", "aguas tónicas o reconstituyentes radioactivas"; una propaganda ruidosa, irresponsable y por momentos disparatada, llegó a afectar un amplio sector del público y se produjo un verdadero desastre por la cantidad de cánceres artificialmente inducidos que de ese modo se provocaron.

Otras enfermedades están aumentando en frecuencia, consistentemente, sin que se vea del todo clara la razón: por ej. las leucemias, algunas virosis, las enfermedades cardiovasculares de tipo degenerativo.

Y hay enfermedades que prácticamente han desaparecido de comunidades enteras gracias a métodos de ingeniería sanitaria, inmunización preventiva, etc.; por ej, la viruela, la difteria, la tifoidea, el tétanos, el cólera, la peste (analizaremos esto más adelante).

Efectivamente, la ingeniería sanitaria y la higiene, han prolongado notablemente la vida humana; en las comunidades griegas y romanas, hace unos veinte siglos, se estima que el promedio de vida era treinta y pocos años; hoy alcanza a 70 años en muchos países. Crece por lo tanto constantemente la proporción de ancianos y es por consiguiente bien lógico que aumenten las enfermedades propias de la edad senil. Este hecho, y el del mejor diagnóstico, se dieron como razón del aumento de todas las formas de cancer; pero lo cierto es que han aumentado netamente los cánceres en edades no seniles y aún en plena juventud. *Debemos reconocer que estamos expuestos a mayor número de factores de cancerización, desde más temprano en la vida y en condiciones que hacen más efectiva su acción.* Hay aquí un gran campo para una acción educativa y preventiva de vastos alcances que podría consistir, por ejemplo, en rigurosas medidas de contralor para evitar o para reducir a un mínimo la exposición a ciertas sustancias (eliminar el empleo de colorantes potencialmente carcinógenos en los alimentos y en los productos cosméticos y en las drogas o farmacos; reducir al mínimo el empleo de los compuestos arsenicales como pesticidas, fungicidas, larvicidas, etc.; controlar el contenido arsenical de vinos y cervezas; controlar la contaminación del aire de las grandes ciudades por humos y gases del escape de los motores; evitar la absorción de sustancias cancerígenas provenientes del cigarrillo, etc.

Los estudios epidemiológicos revelan otro hecho interesante: muchas enfermedades infecciosas evolucionan por "ondas" más o menos extensas en el tiempo, en lo que respecta a su frecuencia y/o intensidad. No siempre se puede explicar esto por el nivel de "inmunidad colectiva" alcanzado por la población a consecuencia de haber sido afectada anteriormente; hay factores aún no aclarados. Todos comprendemos que la difteria haya perdido casi toda la importancia que antes tenía como grave riesgo para los niños, puesto que se han descubierto métodos eficaces para prevenirla, etc., pero sucede por ej., que la escarlatina no tiene ni remotamente la gravedad que tenía a fines del siglo pasado, sin que sepamos bien por qué.

De la sífilis, se ha dicho que es "una enfermedad en decadencia"; desde hace mucho no se ven más las formas mutilantes tempranas que se veían hace un siglo, y aún las formas cuaternarias nerviosas dejarán de verse en el futuro o dejarán de ser comunes; tal vez la enfermedad misma desaparezca por completo (Si todos se pusieran de acuerdo, desaparecería en absoluto, dentro de una sola generación humana). Tal vez la eficacia de los tratamientos empleados ha sido factor decisivo para la rápida "decadencia" de la sífilis como enfermedad, pero debe haber también otros factores.

Hay casos de súbitos incrementos

de frecuencia y gravedad de una enfermedad que sobrevienen separados por decenios, por ej.: los últimos dos grandes empujes de "gripe pandémica". El penúltimo de 1918, fue debido probablemente al virus "A"; recorrió el mundo extendiéndose de Este a Oeste y se caracterizó por una terrible tasa de mortalidad en todas partes. No había entonces vacunas *protectoras*, ni *terapéutica* satisfactoria; los organismos más robustos se desmoronaban a las 48-72 horas del comienzo de la enfermedad. Parecía no haber defensa; la contagiosidad era extrema. Y sin embargo, en cierto momento, la epidemia deja de progresar, los casos se hacen menos frecuentes y menos graves, hasta desaparecer. Es un ejemplo más de las luchas biológicas; mueren rápidamente y en gran cantidad los individuos, pero la especie, *al precio de grandes sacrificios*, domina finalmente "al parásito" alcanzando un nivel de inmunidad colectiva ("inmunidad de rebaño" ha sido llamada en inglés) que limita su trasmisibilidad hasta el grado de no permitirle alcanzar nuevos individuos receptivos, nuevas víctimas. Con la poliomielitis sucede algo parecido.

Tuberculosis. — También está "en decadencia", en muchos países ha pasado de "primera causa de muerte", que lo era a principios de este siglo, al lugar 10º o 11º de la tabla. Actualmente, en varios países nórdicos (Suecia, Dinamarca, Canadá, algunos Estados de los EE.UU.) el porcentaje de cutirreacciones positivas en jóvenes de 20-25 años, no alcanza al 5 %; la *mortalidad* ha descendido en medio siglo, en muchas partes, de una cifra de más de 100 por 100.000 habitantes y por año, a menos de 10 por 100.000 por año. La *morbilidad* ha disminuído a 1/4 o 1/5 de anteriores cifras. La educación general, los exámenes sistemáticos y repetidos frecuentemente, de colectividades presuntamente sanas; la práctica, igualmente sistemática y repetida de la investigación de la alergia tuberculínica en los jóvenes que aún se mantienen negativos (como los exámenes anuales de los estudiantes, etc.) contribuyen a reconocer tempranamente "la entrada", diremos, del Bacilo de Koch al organismo; la primoinfección, aún antes de que ella se manifieste clínicamente. Por otra parte, las medidas higiénicas precozmente adoptadas, los medios terapéuticos eficaces de que hoy se dispone (dihidroestreptomicina, ácido para-aminosalicílico y sobre todo, la *isoniazida*); y *aún las medidas* socio económicas que resuelven los problemas creados por la enfermedad en el medio familiar (todos conocemos la magnífica obra realizada en nuestro país por la C. H. de Lucha Antituberculosa; pero tal vez muchos no conozcan la también magnífica obra llevada a cabo por el Serv. Médico de Ancáp entre los funcionarios —más de 5.000— de este Ente del Estado), todo esto ha contribuído a curar con rapidez a la mayor parte de los infectados, a evitar nuevos contagios que se habrían producido. Finalmente, la difundida aplicación del B. C. G. en los niños ha contribuído también al notable progreso logrado; no es aventurado predecir que —por lo menos en algunos países— se llegará a una situación higiénica excelente, con reducida morbilidad, re-

ducidísima mortalidad por tuberculosis y con *bajísimo porcentaje* de cuti-positivas en adultos (por ej.: menor o mucho menor del 1 % en los adultos de 30 años de edad). A algún médico octogenario que haya presenciado los estragos de la "peste blanca" a principios de este siglo, la vergüenza que acompañaba a la enfermedad, el 100 % de cuti-positivas en los jóvenes, etc., tal situación ha de parecerle una fantasía realizada.

Incluso no nos extrañaría que, una vez *alcanzado dicho nivel higiénico*, llegara a reconocerse que ya no es más necesario ni conveniente proceder a la vacunación con el B.C.G.; se vislumbra pues, el momento —tal vez no lejano— en que la tuberculosis habrá sido vencida, como ya lo fueron tantas otras enfermedades antes difundidas y mortíferas.

Deben meditarse estos hechos y estas perspectivas; son ellos de lo más "*reconfortantes*" *pues* se trata de una enfermedad frente a la cual, hasta hace *bien pocos años*, predominaban el miedo, la vergüenza, el pesimismo, *la resignación*. Son también un excelente ejemplo de la eficacia de los métodos sociales de la Higiene y de la Medicina Preventiva, aplicados con iniciativa, dedicación y energía a la comunidad entera, adelantándose tanto como sea posible al momento en que la enfermedad se revelaría al paciente.

Muchas otras *enfermedades* han sido "vencidas", por lo menos en amplias *regiones* del globo *atacando* a su agente vector y/o al "reservorio natural" de *la enfermedad*, complementando eventualmente con otras *medidas*. Así ha sucedido con la fiebre amarilla, con el paludismo (que casi impide la construcción del Canal de Panamá), con el tifo epidémico, la peste bubónica (por destrucción de la rata, reservorio natural; y de su pulga, insecto vector) (recuérdense las terribles mortandades medioevales por peste bubónica en la Europa Mediterránea); la enfermedad del sueño en Congo Belga, Gambia y Rhodesia. En el caso de la enfermedad del sueño, han contribuido decisivamente al éxito la *quimioterapia*, el temprano reconocimiento y el aislamiento de la enfermedad, etc. En tal forma se logró en algunas *regiones* africanas, entre los años 1930 y 1950 aproximadamente, *reducir* la tasa de infección, que originalmente sobrepasaba al *80 %* de la población, *a menos* del 1 %. Fueron salvadas así tribus negras que estaban amenazadas de rápida extinción; reparen en la palabra "extinción", algo excepcional en las luchas biológicas es que se llegue a tal resultado, como se estaba llegando en este caso.

Otras enfermedades han sido dominadas fundamentalmente por la VACUNACION. Notable por ejemplo es la difteria; la difusión de la vacunación de los niños con el toxoide diftérico (la toxina modificada en forma que pierde sus propiedades tóxicas *conservando* las inmunizantes) ha eliminado la difteria de *países enteros*. *Algo similar* puede lograrse frente al tétanos, en el cual el organismo atacado *es* víctima de una poderosísima toxina, cuyo "toxoide" tiene, como el de la difteria, excelente poder inmunizante, sin riesgo alguno de importancia para el sujeto que se vacuna. Cada año entran aún, desgraciadamente

en el Instituto de Enfermedades Infecciosas algunas decenas de enfermos de tétanos; por más bien que se les trate, la mortalidad es siempre alta, oscila en general, entre el 30 y el 80 % de los internados. Es fundamental, además, prevenir el tétanos neo-natal (del niño recién nacido) por infección del cordón umbilical, resultante de maniobras inadecuadas y faltas de esterilización de los utensillos: tijeras, vendas. Además suelen morir personas por heridas mínimas: pinchazo con espina de rosa, arañazo de gato, etc. y no cabe esperar que cada uno se presente a aplicarse la inyección preventiva de suero en cada una de estas circunstancias; por otra parte, si a las 4-6 o diez semanas vuelve a pincharse, tendría que darse otro suero y así indefinidamente. Además, el suero no es inocuo en todas las personas (hablaremos de esto después). La SOLUCION ES VACUNARSE en forma correcta. La experiencia de la última guerra demostró terminantemente la practicabilidad, la inocuidad y la eficacia de la vacunación antitetánica, como antes se había demostrado lo mismo en la práctica civil y escolar, para la vacunación antidiftérica.

Veamos ahora la historia, muy interesante, de las primeras vacunaciones practicadas contra las enfermedades infecciosas:

Viruela. — Desde hace siglos esta enfermedad virusal producía grandes estragos en Oriente; y se sabe que desde muy antiguo se practicaba en el Asia Sudoriental la inoculación deliberada de las pústulas a sujetos sanos, para protegerlos.

La protección era relativa, pues la enfermedad artificialmente producida solía ser mortal (un 3 a 5 % de muertes aproximadamente); pero se encontraba justificada porque la mortalidad de las epidemias "naturales" oscilaba entre un 10 % y un 40 %.

Un médico de la ciudad de Boston (Massachusetts), conocedor de estos hechos, se decidió a practicar la inoculación allá por el año 1721, en un momento de epidemia; entre los primeros casos de sus "vacunados" hubo algunas muertes y el Dr. Boylston estuvo a punto de ser linchado por la turba. Meses después se pudo comprobar que el método —aunque riesgoso— estaba justificado, a falta de algo mejor; y en 1726, el Dr. Boylston era recibido con grandes honores en Londres, como miembro de la Royal Society. Hoy, una de las más importantes calles de la ciudad de Boston, lleva su nombre.

Gran progreso introdujo el médico inglés JENNER en 1796; aprovechando inteligentemente observaciones de granjeros y lecheros de la zona, tuvo la idea de inocular al hombre el material de la pústula de la enfermedad de las vacas, conocida con el nombre de "cowpox", con el fin de proteger contra la viruela. El éxito fue rotundo; Jenner publicó sus observaciones por primera vez en 1798 y desde entonces la práctica de la "vacunación" se difundió rápidamente (en relación a los medios de comunicación de entonces) por todo el mundo civilizado, entre los científicos y estudiosos; fue bastante más difícil lograr la aplicación extendida, generalizada, de la vacuna. Y aún hoy, hay países que están rezagados. Hay además, en el Uruguay también, un

personaje interesante, el Sr. ANTI-VACUNISTA, inflamado de agresivo fanatismo, digno de mejor causa, que escribe anónimos amenazantes a los Ministros de Salud Pública, etc. Las pruebas de la eficacia de la vacunación son, sin embargo tremendas y rotundas, accesibles a toda mente sana. Los Estados Unidos, con sus "48 países" con leyes propias, pero con *fronteras libres entre sí, constituyen* un hermoso ejemplo: muchos *de lo sestados, tienen en vigencia* viejas leyes que IMPIDEN toda forma de vacunación compulsiva; en ellos sólo se pueden realizar campañas de educación invitando a la gente a vacunarse y —como es lógico— sólo una escasa proporción de la población se vacuna. En otros estados, la vacunación es obligatoria como entre nosotros y en ellos la casi totalidad de la población ha *sido vacunada una o más veces.* Ahora bien: durante el cuatrienio 1938-1941, en los Estados del primer grupo, la frecuencia de viruela (tasa de morbilidad) fue de 13,2 por 100.000 habitantes; en las del segundo grupo fue de 0,8 por 100.000 o sea diez y seis y medio veces menos.

Hoy, con los vuelos de avión, etc., el problema de cada Estado interesa a todos los Estados de la Unión; el problema de cada país, a todos los países. Hace unos diez años, llegó un *comerciante a Nueva York, en* avión desde Méjico, se metió en un hotel y, como estaba en incubación de la viruela, metió también allí la enfermedad. Hubo una verdadera epidemia, se aisló la manzana, etc., hubo casos graves y mortales en personas nunca vacunadas y casos de "varioloide" (grado atenuado, modificado por vacunación previa) en personas vacunadas. Esta epidemia fue descrita y *analizada por* WEINZTEIN (Am. J. of. P. Health 37: 1.376-1.384; 1947) (hubo tres muertos en trece personas enfermas). Aunque ha habido epidemias importantes en la época moderna, la viruela está "teóricamente y potencialmente" vencida. Epidemias modernas: HONG KONG 1937-1938, con 2.000 muertos; SIAM 1945 con unas 7.000 muertes. En las Américas: King County, estado de Washington, 1946, 16 muertos en 51 en*fermos. En Europa, Edinburgo,* 1942, 6 muertes en 25 enfermos.

Veamos alguna sepidemias antiguas: en el "mundo occidental" antes de la vacuna de Jenner; la de Boston, 1721, ya mencionada a propósito del Dr. Boylston: hubo 840 muertos en un total de unos 3.000 enfermos, siendo entonces la población total de la ciudad de 13.000 habitantes; las muertes alcanzaban casi *el 6,5 % de la población total.* (Es como si en este invierno —fue a principios de año, en el invierno, la de Boston— muriesen unas 50.000 personas de viruela en Montevideo).

En Islandia, el año 1707 murieron 18.000 personas siendo entonces la población total de la isla unos 50.000 habitantes; murió pues el 36 % de la población. Supóngase que en nuestro país, haciéndole el *gusto al "Sr. Antivacunista" nadie* se vacunara y que, como resultado, fuésemos diezmados de ese modo por la viruela.

ENFERMEDADES Y EPIDEMIAS DOMINADAS MEDIANTE METODOS HIGIENICOS Y SANITARIOS

El agua de bebida, contaminada (por filtraciones de pozos negros) ha sido causa repetidamente de epidemias de fiebre tifoidea. En el *Uruguay, hasta hace pocos años,* pueblos pequeños carentes de agua potable y *con malas condiciones* sanitarias (Santa Clara de Olimar por ejemplo) han tenido epidemias que

afectaron alrededor del 2 % de la población total. Al disponerse de agua potable y mejorarse las condiciones de las viviendas y sobre todo si se construyen además instalaciones sanitarias para las aguas servidas, *se observa en seguida una disminución* de la frecuencia de la fiebre tifoidea. Algunos enfermos después de curar quedan como portadores crónicos y son muy peligrosos para la comunidad en que viven, si manipulan alimentos y si sus hábitos higiénicos son inadecuados; un célebre caso de esta clase es el de la famosa "Mary Typhoid" una mujer portadora que fue causa de varias epidemias locales en los Estados Unidos.

Otra enfermedad contagiosa favorecida por los defectos de la higiene, la carencia de agua potable abundante y de instalaciones sanitarias para aguas servidas, etc., que se contagia también habitualmente por contaminación de agua y de alimentos es la disentería bacilar; también sucede que algunos sujetos que han recuperado de la enfermedad permanecen como portadores (continuos o intermitentes) con el consiguiente peligro para la comunidad.

El cólera, enfermedad infecciosa (agente causal: el "vibrión" o bacilo del cólera) que ha predominado durante siglos en la India y en otros países asiáticos, es también —fundamentalmente— de "origen hídrico" como lo son las anteriores: el agente causal es ingerido, con los alimentos contaminados, principalmente el agua carente de los debidos contralores de potabilidad. Es endémico, aún hoy, en algunas regiones de la India, periódicamente, se desarrollan con gran rapidez terribles empujes epidémicos que se acompañan de muy elevada mortalidad. (En la India se han producido epidemias con más de diez millones de muertos). Se ha discutido mucho sobre la posibilidad de que haya portadores asintomáticos: si los hay, son casos excepcionales. Desde el punto de vista de la Higiene y de la Medicina *Preventiva, esta enfermedad es* una de las más fáciles de hacer desaparecer; ha desaparecido totalmente de todos los lugares que han recibido los beneficios de las obras de Ingeniería Sanitaria (principalmente el suministro de agua potable, segura y en cantidad abundante).

El día que estas obras se realicen en toda la extensión de la India desaparecerá esta enfermedad tan mortífera y con ella muchas otras con el efecto de reducir rápidamente la elevada tasa de muerte que afecta a este enorme país. Hasta principios de este siglo, la tasa global de muerte (por mil habitantes de toda edad y por año) sobrepasaba el 50 por mil y en algunas regiones el 60 por mil (en el Uruguay, es de alrededor del 8 por mil): la tasa de nacimientos es también muy elevada (superior al 60 por mil en muchas regiones) no muy alejada del máximo fisiológico). Como consecuencia predominan los jóvenes (niños, adolescentes y adultos jóvenes): son poblaciones de "decurso rápido", en ellas la mayor parte de la población desaparece por fallecimiento en el curso de 10-12 años, siendo sustituida por un número similar de los que han nacido en ese lapso.

La amibiasis intestinal, depende *también de la calidad del agua* que se bebe.

Quiste hidático. — Hay muchas cosas de que enorgullecerse en este bello país en que vivimos; y también las hay de que avergonzarse. Una de estas últimas: el quiste hidático. En cerca de un millón de personas

examinadas por la Com. H. de Lucha Antituberculosa, aparecieron 378 quistes hidáticos de pulmón (incidencia *38 por 100.000*). *Si tenemos* en cuenta que los de hígado son —según consenso general— dos a cuatro veces más frecuentes que los de pulmón, podemos estimar en alrededor de 100 personas entre cada 100.000, las que han de tener quistes hidáticos de hígado. Habría que agregar un número difícil de estimar, para cubrir, las demás localizaciones posibles. En consecuencia, puede estimarse que en nuestro país, excede probablemente de 150 por 100.000, la tasa de infestación hidática, para el total de nuestra población. Con semejante número, venimos a ser el país más infestado del mundo *en* el momento actual: nos siguen de lejos, Chipre, Chile, Argentina, España, Nueva Zelandia, Islandia, etc.

¿Qué *es* el quiste? Es la larva del parásito, *que* se ha desarrollado en los tejidos humanos. ¿Cómo se infecta el hombre? Ingiriendo los huevos del parásito. ¿De dónde provienen *estos huevos?: del perro, por lo* general y este animal los expulsa en sus materias fecales contaminando el polvo, los alrededores, cojinillos y aperos del galpón y el pasto de todo el campo y a veces las verduras y el agua de bebida y los alimentos. El perro infectado tiene en su intestino el gusanito (de unos cuatro *a seis* mm. de longitud) y por eso se dice que el perro es el "huesped definitivo"; el "huesped intermediario" principal es la oveja; come los huevos fértiles; estos desarrollan el embrión que atraviesa la pared intestinal, el embrión entre en la circulación portal y es a menudo retenido en el primer filtro capilar (el hígado) o si pasa de allí en el segundo filtro que encuentra (el pulmón). De ahí la frecuencia de quistes en el hígado y en "los bofes" de las ovejas de consumo, como lo saben todos aquellos que hayan presenciado "carneadas" de *ovejas en el campo.*

¿Y quién infecta al perro?. Pues, sencillamente, el HOMBRE QUE LO ALIMENTA. Le da las vísceras de oveja crudas con quistes visibles o no. Le da también las de vacuno en esa forma; pero la oveja es, con mucho, el animal más importante en la cadena de la infectación, por dos razones fundamentales: 1) en nuestros establecimientos de campo, por cada vacuno que se faena para la alimentación, se "carnean" cerca de 50 ovinos; 2) la gran mayoría de los quistes de ovino, alrededor del 90 %, son fértiles; lo contrario sucede con los de bovinos. *Hay que evitar que los perros coman vísceras crudas y que coman de cadáveres de lanares cuereados en el campo. Hay que evitar que entren a la huerta* (cercar ésta con tejido). *Hay que tener buen pozo de agua, con brocal, cercado con tejido a razonable distancia, bien construído con agua buena y abundante, con bomba y cañería,* para no ensuciarlo con tachos y baldes sucios de tierra, etc. *Hay que lavarse bien las manos cada vez, antes de comer; obligar a los niños a hacer lo mismo y educarlos bien. Tener abundante facilidades de limpieza* (instalaciones, jabón, agua). *Lavar bien las verduras y los utensilios, tener sólo el número necesario de perros y moverlos sólo lo necesario.*

Habría otras medidas accesorias. Todo esto es perfectamente realizable y de eficacia segura. No requiere impracticables inversiones de dinero; es *cuestión de educación colectiva.* El siglo pasado Islandia llegó a tener más del 10 % de su población infectada; hoy está en mejor condición higiénica que nosotros. *Divulguen esto.*

MUSEO JUAN MANUEL BLANES

Testimonio de una época, la casa-quinta que perteneciera a la familia Morales, construída a mediados del siglo pasado por el Ing. Juan A. Capurro para el Cónsul italiano Sr. Raffo, nos habla elocuentemente del espíritu de sus moradores, de un sentimiento ya muy lejano, de una manera o un estilo de vida. El jardín, de frondosos árboles, de espaciosos senderos, cabe el antaño poético Miguelete, nos deja ensoñar idilios de un romántico candor a lo Jorge Isaacs, o acaso una atormentada pasión muy mil novecientos de "Los Parques Abandonados". En algún rincón de este jardín, —banco de suplicio, sitio de expiación, de beso que recoge la gota amarga— se nos ocurre que oiremos aquella voz inconfundible de Herrera y Reissig:

> Sentimos ambos la apremiante y ruda
> fruición de perecer. Nirvanizada
> te vi llegar febril, con la mirada
> sin rencor, infinitamente muda.

Otros tiempos y otros hombres. Hoy, este melancólico rincón del Prado ha sido convertido —destino ilustre para un testigo de generaciones románticas— en un Museo de Bellas Artes que lleva el nombre de nuestro pintor clásico: Juan Manuel Blanes. En la vieja casa se dan cita, pues, los más ilustres nombres de nuestro pasado pictórico: Carlos María Herrera, Diógenes Hecquet, Carlos Federico Saez, etc.

Acuarela de Federico Reilly



Recientes avances en AGRICULTURA

Algo de lo visto en un viaje por Estados Unidos

Ing. Agr. Aquiles Silveira Guido

Es nuestro propósito transcribir y escribir sobre puntos que signifiquen una interesante evolución en el amplio campo de la Agricultura. Lo que informamos es fruto de observaciones hechas en Estados Unidos de Norteamérica y especialmente en el Departamento de Agricultura Federal, Universidad de Cornell, Universidad de Berkeley, Gran Centro de Investigaciones Agrícolas de Beltsville (Maryland), zonas frutícolas de California, Nueva York, etc.

Cada uno de los temas tendrán encabezamiento propio.

LA COSECHA MECANICA DE ACEITUNAS

Uno de los principales factores inhibitorios para que se extiendan las áreas cultivadas de olivos es, sin lugar a dudas, la dificultad de la cosecha. La cosecha a mano es costosa y a veces poco posible. Costosa por los jornales que insume, y poco posible porque no se consigue gente especializada en cantidad suficiente, a veces ni braceros comunes pueden ser reclutados.

Recientes investigaciones realizadas por L. H. Lamouria y H. T. Harmann, de Davis (California) han mostrado lo factible de la cosecha mecánica.

De los ensayos realizados durante 1954 se llegó a la conclusión de que el 93 % de las olivas verdes pueden ser cosechadas mecánicamente. Con maduras el porciento se elevó.

La cosecha mecánica se hace con un aguilón vibrador de doble acción. El vibrador actúa en un recorrido de unos 120 centímetros con una frecuencia de 400 a 1.500 golpes por minuto. Una quijada mecánica cubierta con goma y que gira unos treinta grados, reduce los daños sobre las hojas. La elevación vertical del aguilón y la acción de la quijada son controladas con un sistema hidráulico desde el tractor. Con los sistemas primeros se cosechó un 83 % de la fruta; con los actuales se alcanza un 93.3 %.

Los árboles objeto de cosecha dieron alrededor de 65 kilogramos cada uno, con un promedio de 93.3 % de olivas arrancadas. Los daños en las olivas se vieron reducidos cuando la fruta se sumergió en una salmuera al 4 %. En la aceituna madura los defectos de la cosecha mecánica se consideraron insignificantes.

El rendimiento de la máquina fue alrededor del doble del obtenido a mano.

Lamouria y Hartmann consideran la conveniencia de evolucionar la cosecha mecánica, yendo al uso de implementos del juntado y toma de la oliva. Igualmente estiman necesario ir hacia sistemas de poda que se adapten a este tipo de máquinas.

CONSERVACION DE NARANJAS Y LIMONES

Dentro de las investigaciones que apreciáramos están las orientadas hacia la conservación de naranjas y limones utilizando el ortofenilfenato de sodio, que se presenta con caracteres muy interesantes para evitar el moho verde azulado que pudre un elevado porcentaje de frutas.

Para evitar la referida podredumbre verde se sumergen las naranjas y limones en una solución con ortofenilfenato de sodio. Esta operación se hará luego de la clasificación y previo al encajonamiento y embarque.

En una prueba destinada a obtener datos de valor económico se trataron naranjas para 25.000 cajones, estimándose que el costo no fue mayor de un centavo de dólar por cajón.

La solución referida tiene la siguiente composición:

Ortofenilfenato de sodio	2.5	Kgrs.
Soda caústica	120	grs.
Agua	100	litros.

Es necesario mantener la alcalinidad entre 11.7 y 12 para evitar malos efectos sobre las frutas. La vigilancia en este aspecto debe ser estricta.

Para el tratamiento de los 25.000 cajones se requirió unos 1.600 litros.

Para proceder a esta clase de tra*bajos en Uruguay, convendrá reali*zar ensayos puesto que nuestras variedades pueden ser distinas a las norteamericanas.

LAS FITOHORMONAS EN PLANTAS CITRICAS Y VIDES

Desde 1946 hasta 1956 (La Hacienda) se efectuaron ensayos colacionados, en zonas típicas de citrus en California, con el objeto de determinar los efectos diversos producidos *por el 2, 4-D añadido a concentracio*nes de 0.8 a 8.0 p. p. m. a las mezclas insecticidas de aceite para controlar las plagas en los citrus. Los naranjos y árboles en que se realizaron los ensayos eran de diversas edades, desde 7 hasta aproximadamente 50 años o más, e incluían la variedad Washington Navel. Las mezclas pulverizadas se prepararon por el método de mezcla de tanque y por medio del uso de un *emulsivo o emulsión* de fórmula previamente verificada. En la mayoría de los experimentos el 2, 4-D se añadió en la proporción que se formula para asperisiones herbicidas. Cierto número de lotes se asperjaron una vez por año; y otros, una vez por año durante tres años.

Se observó que la adición de 4 ú 8 p. p. m. (partes por millón) de 2, 4-D a la mezcla de aceite para asperjar produjo los resultados siguientes: 1.—aumentó la producción de fru*tas en los árboles de naranjo* tipo navel y en las parras; 2.—se redujo la caída de frutos maduros en las naranjas de "ombligo" y en los limoneros; 3.—fue más efectiva la reducción de la caída de los frutos sanos que la de los residuales; 4.—se redujo la caída de los frutos todavía no maduros en los árboles de naranja de ombligo y Valencia, y limoneros; 6.—se incrementó el porcentaje total de sólidos solubles; 7.—se indujo la deformación y rizado de las *hojas jóvenes,* lo *cual no* obstante no rebajó la producción ni se alteró la calidad de las frutas; y 8.—no se afectó la producción de los árboles de la variedad Valencia cuando el producto 2, 4-D se aplicó anualmente en la proporción de 8 p. p. m. durante tres años sucesivos.

En comparación con árboles no tratados con aceite, no se apreciaron diferencias o efectos adversos que se pudieran atribuir a las pulverizaciones de aceite ni en la producción de *frutas, ni en el tamaño de éstas,* ni en su caída o en la caída de las hojas, en observaciones sobre naranjos de ombligo, naranja Valencia o limoneros, que se habían pulverizado al final del verano con fórmulas emulsivas o emulsiones de aceite. No obstante, cuando las pulverizaciones preparadas por el sistema de mezcla en el tanque fueron empleadas se llegaron a notar sensibles diferen-

cias en la caída de la hoja tanto en los naranjos Valencia como en los limoneros. Una muy significativa reducción en el porcentaje de sólidos solubles pudo ser determinada en los jugos de frutas de los árboles de naranja de ombligo pulverizados con aceite de mezcla en el tanque. La pulverización de 2, 4-D fuera de la estación acostumbrada, a fines de verano, determinaron una marcada reducción en la caída de los frutos y de la hoja. Las cosechas se redujeron debido a las aspersiones en primavera mediante mezclas con 2, 4-D durante otras estaciones del año.

Una pulverización acuosa de 2, 4-D aplicada una semana o más antes de la pulverización aceitosa, no probó ser eficaz para evitar la caída de las hojas causadas por la aspersión de aceite aplicado en árboles con frutos maduros.

Parece conveniente añadir 2, 4-D a la mezcla de aceite con el objeto de obtener la máxima eficacia para evitar la caída de los frutos resultante de pulverizaciones de aceite.

Mediante un experimento realizado en árboles de naranjo dulce del Mediterráneo se logró determinar que las pulverizaciones de mezclas de aceite con 8 p. p. m. (partes por millón) redujeron la caída del fruto maduro seis meses después, en relación con la caída del fruto en árboles pulverizados únicamente con aceite".

MAS FRUTAS EMPLEANDO QUELADOS EN FRUTICULTURA

El tratamiento de deficiencias de hierro y de plantas cloróticas con hierro "quelado", recientemente ha recibido mucho énfasis en los Estados Unidos.

Se están utilizando buenas cantidades de material "quelado" agregado a los fertilizantes para cultivos de citrus en Florida Central (EE. UU.). Los beneficios inmediatos de tales aplicaciones se traducen en buen color de hoja, plantas más vigorosas y rendimientos máximos.

La utilización de "los quelados" puede ser muy conveniente para la nutrición del zinc, tanto en medicina veterinaria como nutrición animal.

¿Qué es un compuesto quelado?: Un agente "quelante" puede ser descripto como "un compuesto que inactivará la unión metálica en la formación de una estructura cíclica interna en la molécula pasando el ión a integrar como miembro el anillo". Este concepto de lo que es la "quelación" involucra una explicación del comportamiento de los metales en los sistemas biológicos e implica la naturaleza fundamental de la "quelación" en la interpretación de muchos procesos naturales. El reconocimiento del humus del suelo como una fuente de metales para la vida vegetal indica un proceso natural de "quelación". Muchas de las sales de ácidos orgánicos encontradas en el suelo, tales como citratos, malatos, tartratos, etc., son reconocidas como agentes "quelantes" naturales.

La "quelación" natural juega un rol muy importante en el metabolismo de plantas y animales. La "quelación" interviene en la síntesis de la clorofila, hemoglobina, hemocianina, metalo-enzima y metalo-proteinas.

Entre los agentes "quelantes" sintéticos está el ácido tetracético-etillenediamina (llamado frecuentemente EDTA).

LOS FERTILIZANTES LIQUIDOS EN HORTICULTURA

Los fertilizantes líquidos son líquidos que contienen los más importantes nutrientes de las plantas;

los hay que son simples y solamente tienen un solo elemento fertilizante y los hay que tienen más de un elemento. En general contienen nitrógeno, fósforo y potasio. Se aplican pulverizados con una máquina del tipo de mata-yuyera o con una pulverizadora en líneas. Las ventajas del fertilizante líquido son sólo en la manera de aplicación, pero los resultados son iguales al de los fertilizantes en el transplante (por ejemplo de tomates y repollos) suministrando *fósforo*. La ventaja de estos productos es que pueden ser suministrados con el agua de riego (tipo lluvia). También tienen sus ventajas para proporcionar microelementos que son escasos en esas tierras (cobalto, manganeso, zinc, etc.) pero hay que cuidar que no produzcan quemaduras en la parte aérea de las plantas.

Los fertilizantes para el suministro de nitrógeno están hechos en base a: amoníaco, amonio, nitrato de amonio o urea y son los más usados acompañados de algún microelemento. Estos fertilizantes proporcionan desde un 15 hasta un 82 por ciento de nitrógeno.

También se pueden dar mezclados en los tratamientos sanitarios de montes frutales con muy buenos resultados.

En Uruguay quien esto escribe, conjuntamente con los Ing. Agrs. O. Núñez Viña y J. Carbonell Brunn hizo los primeros ensayos con fertilizantes foliares, con resultados halagüeños en lo que se refiere a Citrus.

EL KRILLIUM, UN ACOMODADOR DEL SUELO

Charles Allen Thomas en compañía de Nero y la vaca de propiedad de la señora O'Leary's parece que se perpetuará en la historia por haber realizado grandes descubrimientos. En el mundo agrícola Thomas se conoce como el hombre que enriqueció el vocabulario con Krillium, un nuevo elemento para que la tierra sea suelta.

Este descubridor asombró a la ciencia anunciando que había desarrollado una sustancia que de la noche a la mañana transforma un duro terrón en tierra hermosamente suelta. En observaciones que realizara en una granja anotó un fenómeno y dadas sus condiciones de investigador trató de buscar las causas de tal fenómeno llegando a la conclusión de que el mejorador de la estructura del suelo era lo que él luego llamó *Krillium*. Sobre el tema se han hecho nuevas investigaciones pero nunca con la brillantez lograda por Thomas.

Mucho antes del comienzo de la segunda guerra mundial, los científicos habían comprobado la conexión que existía entre la estructura del suelo y la producción. El doctor J. H. Quastel se ha convencido que la aplicación de determinados productos químicos en suelos pobres los mejoraba en estructura y aumentaba la producción. Con tales fines la Monsanto invitó al doctor Quastel a intentar un proyecto agrícola muy ambicioso. Luego de muchos años de investigación se logró el hallazgo de acondicionadores artificiales del suelo.

Lo que hace un acondicionador y cómo actúa es más importante para el granjero que su fórmula química: por ello dejaremos de lado esto último para comentar lo primero.

Posiblemente lo primero que hay que aclarar es que los acondicionadores (llamados químicamente polímeros), no son fertilizantes. Ellos no agregan ningún elemento nutritivo al suelo, mejoran la estructura del mismo o más exactamente esta-

bilizan esa estructura después que se haya logrado por medio del removido del suelo. La función del acondicionador está en su acción sobre los suelos arcillosos y limosos; en los suelos arenosos tiene poco para hacer, aunque también parecería que para ciertos suelos arcillosos no es eficaz.

Los suelos que los agrónomos llaman con estructura granular o de migaja son favorables al crecimiento de las plantas. En la naturaleza ésto se logra por la acción de las bacterias del suelo que actúan sobre la materia orgánica produciendo una goma llamada poliuronido artificial para mejorar la estructura de los suelos pesados arcillosos; suelos tenaces e inmanejables cuando están mojados o los terrones están demasiado duros.

En la actualidad deben haber más de cincuenta acondicionadores en el mercado, unos en forma de polvo, otros como escamas y un tercer grupo en forma líquida.

Ante este descubrimiento los lectores se preguntarán si el producto que mencionamos, que tiene condiciones tan sobresalientes resulta de bajo costo por hectárea. Contestando diremos que en la actualidad la aplicación es cara, pero poco a poco se va logrando bajar los costos.

NUTRICION ANIMAL

En el gran centro de investigaciones agrícolas de Beltsville en Maryland (Estados Unidos de América) pudimos conocer trabajos en marcha sobre nutrición animal.

Las investigaciones fundamentales sobre nutrición animal se hacen con cerdos, aves, bovinos, ganado de doble propósito, ovinos y chivos. Los análisis físicos, químicos, bioquímicos y microbiológicos de forrajes, tejidos animales y productos diversos se hacen con equipos de laboratorio muy modernos en lo que respecta a espectrografía y espectrofotometría. Se hacen, además profundos estudios con isótopos radioactivos.

La mayor importancia se da a las necesidades animales en proteínas, sales minerales y vitaminas.

Los radioisótopos se utilizan para investigar los elementos traza en animales de laboratorio y campo. Varios elementos nutritivos radioactivados se emplean en estas investigaciones para saber su comportamiento en los tejidos y luego el camino de su excreción, con lo cual se va al conocimiento más profundizado del metabolismo.

En cerdos se está trabajando sobre requerimientos de esta especie en sales minerales, vitaminas, antibióticos, proteínas y factores de crecimiento.

En aves se investiga sobre administración de hormonas y sus efectos en la reproducción, crecimiento, reproducción de huevos, eficiencia de los alimentos e influencia de la temperatura, luz, etc.

Con ganado mayor se trabaja en forrajes diversos y su utilización minuciosa por parte del animal.

Es indudable que la importancia de las investigaciones aludidas se deben no sólo al número de ensayos sino también a la profundidad científica con que son llevados.

TRATAMIENTOS ELECTRICOS PARA LAS SEMILLAS

Con el objeto de lograr un mayor rendimiento de las cosechas y evitar que hongos, bacterias e insectos perjudiquen las semillas, el Departamento de Agricultura ha realizado una serie de experiencias utilizando la electricidad.

Las semillas que corren por un tubo de especial construcción reciben

corrientes eléctricas de voltaje variable.

De este tratamiento se trataría de lograr:

1. — Retardar o acelerar la germinación.
2. — *Aumentar la capacidad de* absorción hídrica de las semillas.
3. — Matar a los insectos que se puedan encontrar en las semillas.
4. — Neutralizar a bacterias y hongos parásitos.
5. — Lograr descargas eléctricas selectivas que maten a las semillas indeseables mezcladas con semillas útiles sin que estas últimas experimenten alteraciones.

Es indudable que este tipo de investigaciones se prestará a un sinnúmero de útiles especulaciones.

UNA BACTERIA UTIL CONTRA UNA LAGARTA DAÑINA

Los ensayos realizados en California han demostrado, sin lugar a dudas, la eficacia de una bacteria que distribuída en agua con una máquina simple o con avión es capaz de matar la lagarta de la alfalfa en un lapso menor de diez días.

El principal investigador es E. A. Steinhaus, quien considera que una bacteria que forma esporos —el *Bacillus thuringiensis*— reduce notablemente las poblaciones de "lagartas" en los alfalfares con un costo muy bajo. El bacillus se puede producir fácilmente en gran cantidad y almacenarlo en forma de polvo para luego aplicarlo, cuando haya necesidad, sobre los campos infestados utilizándose una máquina de mochila de las utilizadas para aplicar insecticidas. Las bacterias actúan relativamente rápido matando al insecto-peste en pocos días, y dejando la alfalfa limpia. Los ensayos demostraron que el microbio permanece virulento y no pierde su eficacia, por lo menos, por un año.

GRANDES ENSAYOS EN AVICULTURA

En el Centro de Investigaciones Agrícolas del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, situado en Beltsville (Maryland) se están realizando importantes trabajos tendientes a hacer progresar la avicultura.

La planta experimental avícola del Centro consta de alrededor de 70 hectáreas con 4 edificios de laboratorios, 10 grandes gallineros para postura, 3 inmensos gallineros de cría, 4 enormes gallineros para pavos, 1 taller y aproximadamente 200 gallineros de varios tamaños con propósitos experimentales. Los edificios-gallineros tienen capacidad para 8.000 gallinas adultas y 1.500 pavos. Existen, además, instalaciones para criar 13.000 pollitos y 2.500 aves adultas. La sección incuba anualmente 150.000 huevos. La experimentación se hace, fundamentalmente, con Rhode Island red, Leghorn blanca, New Hampshires e Híbridos.

Todos los experimentos que se realizan en el Centro sobre cruzamientos, mestización e hibridación buscan aumentar la producción de huevos. De los apareamientos de Leghorn y Rhode rojas resultaron gallinas que aumentaron de un 10 a un 25 % la cantidad de huevos anuales por animal.

La selección y cruzamientos realizados durante varios años han dado líneas que producen huevos de mejor contenido. Una línea produjo huevos con alto por ciento de clara de gran calidad, otra línea dió hue-

vos con muy pocos puntos de sangre, otra huevos de cáscara muy resistente y otra da huevos muy resistentes al calor. (Handbook 43).

LA UNIVERSIDAD DE BERKELEY INVENTA UNA MADERA

En octubre de 1956 visitamos la Universidad de Berkeley, donde nos enteramos que se estaba trabajando intensamente en la fabricación de tablas anchas para sustituir a las que antes provenían de grandes árboles, dado que éstos van siendo escasos y aún raros en diversas regiones de Estados Unidos de Norte América.

Los estudios en Berkeley se basan en la fabricación de tablas y tablones partiendo de la caseína de la leche, madera de árboles pequeños, carbón, etc.; al proceso de elaboración le han dado el nombre de "glulam", cuya traducción exacta desconocemos, pudiéndose pensar en una equivalencia con "laminado a la cola".

Para dar una idea sobre la resistencia de este material es interesante decir que se han hecho arcos de alrededor de 70 metros de largo sin apoyo alguno. Este descubrimiento resolvería problemas planteados en la construcción de puentes, edificios grandes de madera, depósitos, galpones, etc.

El "glulam" permitirá hacer "maderas" de cualquier forma, largo y ancho. Tiene las buenas cualidades de las mejores maderas y además no sufrirá deformaciones ni encogimientos. Además, ofrece mejor comodidad para ser trabajado por su uniformidad, superior a la madera proveniente de árboles.

"El producto lácteo que se emplea en el proceso del laminado es la cola caseínica, a prueba de agua, cuya materia básica es la proteína láctea. Los productos extraídos del carbón con la resina de resorcina o las colas resinosas de fenol-resorcina que se derivan de los productos destilados del carbón".

Estimamos que en un futuro no lejano el "glulam" entrará en nuestro mercado y podamos servirnos de su belleza, uniformidad, fácil manipuleo, bajo costo, etc.

LLUVIA A VOLUNTAD

El agua, desde el punto de vista cuantitativo, es el principal constituyente de tejidos animales y vegetales llegándolo a integrar en un noventa y aún más por ciento. Por cuya razón la carencia o insuficiencia de este elemento trae aparejado una serie de trastornos fisiológicos que puede llegar a terminar con la vida, tanto vegetal como animal. Ante el importante papel del agua, ha sido constante preocupación del hombre, desde la más remota antigüedad, el tratar de tenerla en cantidades adecuadas. Es así que siempre soñó en disponer de métodos eficaces para hacer llover cuando falta el agua. Hoy, con el avance de la ciencia, el hacer llover a voluntad ha dejado de ser un sueño gracias a las investigaciones del metereologista estadounidense T. Yrving P. Krick y a la sal yoduro de plata. Tanta importancia ha tomado la industria del hacer llover, que en Estados Unidos existen compañías nacionales e internacionales muy bien organizadas y con fuerte respaldo científico y financiero.

La base de la industria son los cristales de yoduro de plata los cuales son bombardeados desde tierra por medio de máquinas especiales, contra determinados grupos de nubes. Un buen bombardeador puede llegar a lanzar más de mil millones de partículas de yoduro de plata

cendente de aproximadamente cinco mil metros por hora.

En las alturas cada partícula de yoduro de plata sirve de núcleo a gotas de agua cada vez más grandes que al final son vencidas por la fuerza de la gravedad, cayendo. Muchas gotas de éstas, billones y billones, se precipitan en conjunto formando la tan ansiada lluvia.

Los bombardeos deben hacerse desde tierra, dado que los realizados desde aviones no pueden dirigir la localización de la lluvia, pudiendo caer en zonas distintas a las escogidas. Por otro lado los trabajos de bombardeos con partículas de yoduro de plata deben hacerse criteriosamente; en los primeros trabajos en un caso ha sido tanta la lluvia provocada artificialmente que causó perjuicio a la agricultura.

El producto mayor de una lluvia relativamente abundante que se logre en tiempo de sequía, puede pagar los gastos que demande la provocación de lluvias artificiales durante una década.

Asimismo, según los investigadores y los hombres prácticos en la industria de la lluvia comprobaron que una granizada puede prevenirse — si bombardea a tiempo con partículas de yoduro de plata.

No están lejanos los días de la terrible sequía que experimentara el país, si mal no recordamos, en el año 1942, con la mortalidad de muchos miles de animales vacunos, equinos y lanares. Y todos conocemos las irregularidades de nuestro régimen pluviométrico y de las granizadas desastrosas. Es muy probable que no pasen muchos años para que el Uruguay disponga de industriales de la lluvia.

AGRICULTURA

Las principales naciones del mundo han estado preocupadas, al principio, por crear bombas atómicas con la preocupación fundamental de tener la bomba de mayor poder. El sentido bélico fue el rector en la primer época atómica.

Hoy, las cosas han sufrido un cambio interesante. En el Centro de Investigaciones Agrícolas del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (Maryland) se encuentran los más interesantes invernáculos atómicos del mundo. Allí los agrónomos, entomólogos, químicos, fisiólogos, botánicos, físicos y otros hombres de ciencia están trabajando por el uso de la atomística con fines constructivos, fines pacíficos.

Los productos fertilizantes, insecticidas radioactivados, etc., nos prestarán un concurso invalorable en las producciones agrícolas.

Los agricultores podrán salvar (Univ. de Chicago) millones de toneladas de fertilizantes como resultado de las investigaciones con átomos radioactivos. De ellas se deduce que aplicando los fertilizantes más inteligentes y oportunamente se obtendrán mejores resultados. Veamos las siguientes conclusiones prácticas, por ejemplo, si se aplican 100 quilogramos de nitrógeno por hectárea de maíz, éste lo utilizará todo en una estación. Si se aplica la misma cantidad de fosfato, el maíz usará solamente una décima parte, el resto del fertilizante permanecerá en la tierra para cultivos futuros. En muchas de nuestras chacras se libera hasta 8 veces más fosfato de lo necesario.

La atomística colabora con el fisiólogo para despejar incógnitas sobre la marcha de metales y metaloides útiles dentro de la planta una vez absorbidos por las raíces o por

los orificios de la superficie de las hojas.

"Las plantas pueden asimilar por las hojas las materias y minerales necesarios a su desenvolvimiento, principalmente de los abonos radioactivados. El rendimiento aumenta considerablemente. La cosecha de caña de azúcar en Hawai ha sido mejorada por la aspersión de las hojas con fosfato y la irrigación de las plantas con aguas conteniendo abono radioactivado: 50 % de la cosecha. Con respecto al maní, por ejemplo, se han logrado aumentos de cosecha notables.

Gracias al empleo controlado de radiaciones es posible provocar mutaciones entre las plantas y mejorar así su calidad: resistencia, aumento de producción, rapidez de crecimiento, etc.

Ya se están tratando papas mediante radiaciones radioactivas, lo cual asegura un almacenamiento largo para los tubérculos, sin que broten. También se logra buenos efectos para conservar frescas las hortalizas, sin disminuir sus propiedades alimenticias.

Los trabajos de Beltsville y de otros centros norteamericanos, nos hacen pensar en las inmensas posibilidades ofrecidas por la atomística aplicada a la agricultura.

LAS INVASIONES INGLESAS. Opinión de Eduardo Acevedo: "La historia del pueblo uruguayo arranca realmente de las invasiones inglesas. Hasta el arribo del Almirante Popham y del general Beresford al Río de la Plata, Montevideo y los demás centros de población uruguaya eran simples engranajes de una organización militar genuinamente española, de la que estaban sistemáticamente excluídos los criollos y todos sus intereses cívicos y económicos. El español procedente de España era el dueño del gobierno, y sus intereses eran los únicos que se tomaban en cuenta.

La vida oscura, casi claustral, de la población criolla, torna así la historia primitiva del Uruguay en historia exclusivamente española, con personajes españoles, únicos que se mueven en el escenario hasta la rendición de Buenos Aires a las tropas inglesas.

...Pero el Uruguay como organismo propio, surge a la vida con ocasión de la toma de Buenos Aires por los ingleses, y desde ese momento para servir de guía al Río de la Plata.

Frente al sometimiento tranquilo y resignado de Buenos Aires, los criollos de Montevideo se organizan militarmente, confieren a su gobernador Ruíz Huidobro facultades que las instituciones reservaban expresamente a la corte de Madrid y, fuertes en su derecho, cruzan el río, asaltan las posiciones fortificadas y OBLIGAN AL EJERCITO INGLES A CAPITULAR SIN CONDICIONES.

Tal es el acta de nacimiento del pueblo Uruguayo, acta de nacimiento de un pueblo gigante, que despierta a Buenos Aires de la siesta colonial y provoca la destitución del Virrey Sobremonte.

PAUL PELLISON quedó tan desfigurado como consecuencia de una viruela, que Mme. Sévigné dijo de él: "Pellison abusa del permiso que tienen todos los hombres para ser feo".


Cuando su
hija cumpla
21 años
Le devolverán
integramente el
capital aportado y
empezará a percibir
una renta por todos
los años de vida.
¿Como?
Con un Seguro Popular
Sección "VIDA"
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
Casa Central: AVDA. AGRACIADA Y MERCEDES
SUCURSALES Y AGENCIAS EN TODO EL PAIS.

PLANTAS ACUATICAS PARA LAS FUENTES DE NUESTROS JARDINES.

por Atilio Lombardo

SUCEDE comúnmente, que si alguien comienza a interesarse por el cultivo de plantas acuáticas, construirá una fuente —o más de una— para luego ir en procura de las plantas.

Aunque no pueda llegarse a tal simplicidad, el cultivo de plantas acuáticas en nuestro país, no tiene, prácticamente, la más mínima dificultad, excepto el de aquellas que requieren temperatura elevada.

A través de nuestra enumeración se verá que todas las especies tienen exigencias en forma muy particular, o que se les puede agrupar por sus condiciones ecológicas.

Es tal variedad de plantas acuáticas que aceptan el cultivo, que con ellas puede ser logrado todo un jardín: *el jardín de plantas acuáticas*.

Estas no requieren, bajo cultivo, cuidados especiales, ya que viven en un medio fácil, sino lugares o condiciones determinadas, como nivel de agua que puedan soportar, suficiente cantidad de tierra para sus raíces, sol, temperatura, abrigo del viento o alguna otra de menor importancia. En el correr de estas líneas y en la enumeración de las especies, veremos que el hecho de llamárseles *plantas acuáticas* no indica que vivan en el agua de cualquier manera, surgiendo también que en este tipo de vegetales, hay toda una gama de acuerdo a su modo de vivir en ese medio: hallaremos desde las natantes o *flotadoras* libres hasta las que arraigan en el fondo teniendo como órganos flotantes sus tallos, sus hojas y aún sus flores, o ya las que arraigando a orillas sus tallos invaden el agua flotando mediante su aerénquima u otro tejido especial, hasta aquellas que arraigan *bajo* el agua mediante fuertes raíces o tienen robustos rizomas subacuáticos con vástagos u hojas que emergen del agua viviendo *fuera de ella*. Aún nos encontraremos con las llamadas helófilas (amigas del pantano) que viven en suelos encharcados o anegadizos; éstas se adaptan para vivir parte de su vida en el agua y parte fuera de ella.

Todas las plantas acuáticas que tengan sus *raíces*, y aún sus *tallos* o rizomas cubiertos por el agua, tendrán muy desarrollado su aerénquima (tejido con espacios intercelulares) formando canales que permitan al aire atmosférico absorbido por los estomas de los órganos aéreos, llegar a aquellos otros.

Ahora bien; decir *plantas acuáticas* o *plantas hidrófilas* (amigas del agua) significa que esta clase de vegetales están reunidos por su condición biológica. Dentro de esa condición existen tipos que encuadran en lo dicho y que encierra aún a aquellos que viven con todos sus órganos sumergidos utilizando en su respiración el oxígeno disuelto en el

agua y que realizan la función fotosíntica mediante los rayos solares que atraviesan a ésta.

Dejaremos de lado este tipo de plantas por ellas más apropiadas para peceras que para fuentes de los jardines.

La ecología botánica, según la manera de vivir, les da nombres científicos dentro del sistema de clasificación biológica, nombres que por sí solos indican el *habitat* de la especie o de grupos de especies, pero no lo expondremos aquí porque nuestra finalidad es el aspecto técnico-práctico para su cultivo. Este no resulta nada complicado, por el contrario, es completamente simple si se sigue la línea de exigencias de las plantas, las que dentro de esta razón pueden ser reunidas en 5 ó 6 grupos.

1º Flotantes libres.
2º Las que arraigan en el limo (fondo) y tienen órganos flotantes.
3º Las que arraigan en el limo a relativa o poca profundidad y tienen órganos aéreos.
4º Las que arraigan en la orilla y sus tallos o parte de ellos entran en el agua flotando.
5º Las que arraigan en la orilla y sus órganos no invaden el agua.
6º Las que viven en charcos o lugares anegadizos de escasa profundidad.

Las especies de los dos últimos grupos —en el cultivo— pueden adaptarse a las del 2º y del 3º.

Agrupadas así puede verse que solamente media el factor agua y la profundidad. Hay otro factor importante, la luz. La mayoría de las acuáticas, apropiadas como ornamentales, exigen gran luminosidad; casi puede decirse que no toleran la mínima sombra.

El factor temperatura favorece a este tipo de plantas, pero de él son tolerantes la mayor parte de las especies.

En las distintas clases de plantas acuáticas debe haber armonía entre la luminosidad, profundidad del agua o cantidad de agua que cubra su órganos subacuáticos y aún la temperatura.

Las que arraigan en el limo tienen un máximo y un mínimo de tolerancia en lo que se refiere al agua que cubra sus órganos subacuáticos.

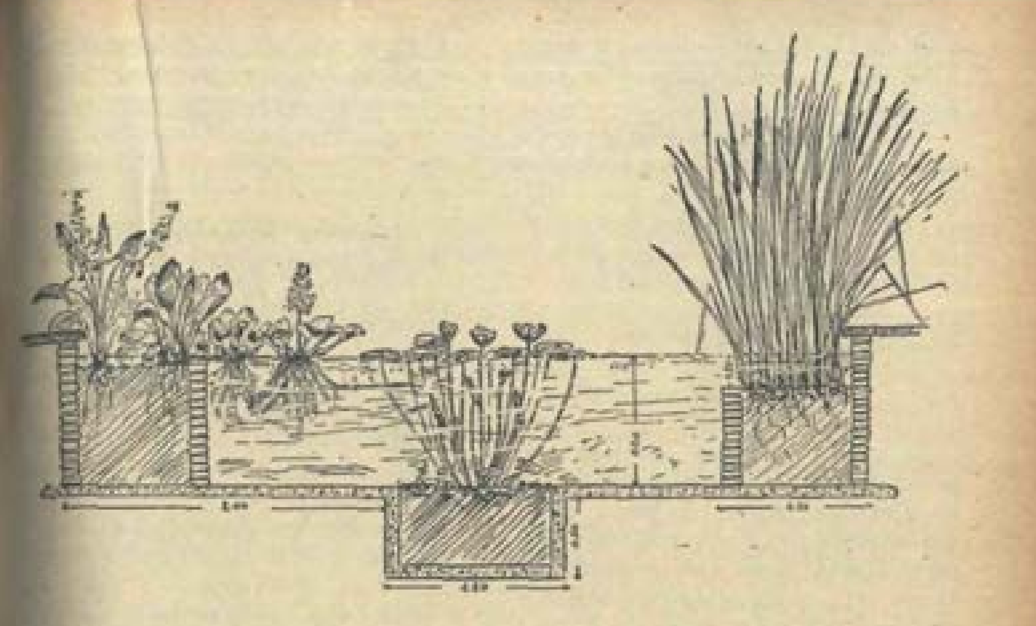
Las flotadoras libres casi no toleran la translación que les pueda provocar el viento y exigen una profundidad relativa del agua y aún fondo de limo. En estado natural viven siempre en aguas tranquilas.

Las que arraigan a orillas, poco toleran la invasión del agua y les es fatal si ésta persiste.

Estos aspectos deben ser tenidos en cuenta para el cultivo. La atenta observación del medio-ambiente en que vive una planta en estado silvestre, nos facilita para darle en el cultivo su *habitat*.

En la flora uruguaya existen muchas plantas hidrófilas muy apropiadas para el cultivo, ya por sus notables y delicadas flores como *Eichhorna crassiper* y *E. azurea*, ambas conocidas bajo el mismo nombre común de "camalote", *Hibiscus cisplatinus, Hydrocleis nymphaeoides* y otras, así como por su follaje simplemente, como en *Thalia, Rhynchospora, Scirpus giganteus, Senecio Mattfeldianus*, etc.

El jardín de plantas acuáticas lleva buenas ventajas al jardín de plantas terrestres, no ya en el riego, sino debido a que en el medio en que viven no necesitan de las frecuentes carpidas, ni de la extirpación de malas hierbas, ni son tan facilmente atacadas por las hormigas u otros



insectos dañinos, ni por las enfermedades.

En cuanto a floración, las flores de cualquier especie, variedad o híbrido de *Nymphaea*, puede rivalizar con las más hermosas que puedan producir las plantas terrestres. Claro está que las flores de las distintas *Nymphaeas* no tienen rival dentro de las plantas acuáticas.

Las "ninfeas" comunes, mejor dicho, relativamente comunes en nuestras *fuentes*, tienen floración diurna, pero existen especies y variedades de floración nocturna.

Abonar la tierra para las plantas acuáticas si bien puede ser exitoso para algunas especies, resulta contraproducente en otras; la *Nymphaea alba* y sus variedades, en tierra abonada o humífera, producen abundante y notable follaje, pero floración mala: lo mismo sucede en *Eichhornia crassipes*, uno de nuestros "camalotes"; en cambio da buenos resultados en *Sagittaria montevidensis*, *Nymphaea Lotus* y sus variedades, en *Thalia*, en *Canna glauca*, etc. Debemos destacar el rápido agotamiento de las substancias nutricias que provoca la citada *Sagittaria* en tierras donde crece, tanto, que en el cultivo debe ser, necesariamente, cambiada la totalidad de la tierra todos los años.

Acerca de la clase y cantidad de tierra que exigen cada una de las especies, lo diremos en forma breve al tratarlas.

En el invierno el jardín de plantas acuáticas queda muy reducido en razón de ser muchas de sus especies *criptófitas* y *hemicriptófitas* por una parte, y por otra, que la acción de las heladas reduce a aquellas sensibles al frío.

FLOTANTES LIBRES

"Repollito del agua"

Pistia Stratiotes

Hierba flotadora estolonífera que desarrolla sus hojas en rosetón, pudiendo alcanzar un diámetro de 30 cms., pero que comúnmente no

pasa de 15. Sus raíces llegan a medir hasta 80 cms. de longitud o muy poco más.

Produce flores insignificantes, reunidas en una espádice de 2 cms. poco más o menos.

Vive muy bien en aguas tranquilas con una profundidad de 50 a 90 centímetros y con fondo de limo.

"Acordeón del agua"

Salvinia auriculata

Es un helecho que no tiene aspecto de tal. Se presenta como hierba flotadora libre, de unos 10-15 centímetros de largo, con estolones muy cortos. Debe ser cultivada en aguas cuya profundidad no sea menor de 30 cms. ni mayor de 90, con fondo de tierra. Los peces comen sus raíces, que no pasan de 3 cms. de largo, lo que trae como consecuencias la reducción de las plantitas que pierden así su efectos decorativo.

"Acordeón del agua"

Salvinia rotundifolia

De menor tamaño que la especie anterior. Ambas viven en estado silvestre en nuestra flora.

"Helechito del agua"

Azolla filiculoides

Pequeña plantita de la flora autóctona de unos 3-7 cms. de largo o muy poco más, y que vive aplanada sobre la superficie del agua. Por fragmentación se propaga rápidamente cubriendo totalmente el espacio donde se le cultiva. En estado silvestre cubre en poco tiempo las pequeñas lagunas donde nace. Necesita aguas tranquilas. En el invierno se tornan color rojizo.

Las que arraigan en el limo (fondo) y tienen órganos flotantes.

"Ninfea" Nymphaea

Fig. 12

Al género *Nymphaea* pertenecen las especies acuáticas de flores más vistosas. Entre ellas existen gran número de variedades y aún híbridos.

Por lo común la apertura de las flores de esta clase de plantas se produce en las horas de mayor luz, cerrándose cuando declina ésta, pero existen especies y variedades de floración nocturna. Generalmente son hierbas perennes con fuertes rizomas que arraigan a una profundidad de 40-80 cms.

Sus hojas son circulares y flotantes generalmente; por lo común pierden la facultad de hojas flotantes —que hace tan elegante a las plantas— cuando se le cultiva en tierra muy abonada, caso también que hace que su floración se reduzca sensiblemente. (Véase la excepción en N. Lotus y sus variedades).

Las "ninfeas" rizomatosas deben ser raleadas cada 3 ó 4 años; esta operación favorece la floración, pues la abundancia de rizomas la reduce.

Damos a continuación las especies, variedades e híbridos cultivados entre nosotros.

"Ninfea de flores blancas"

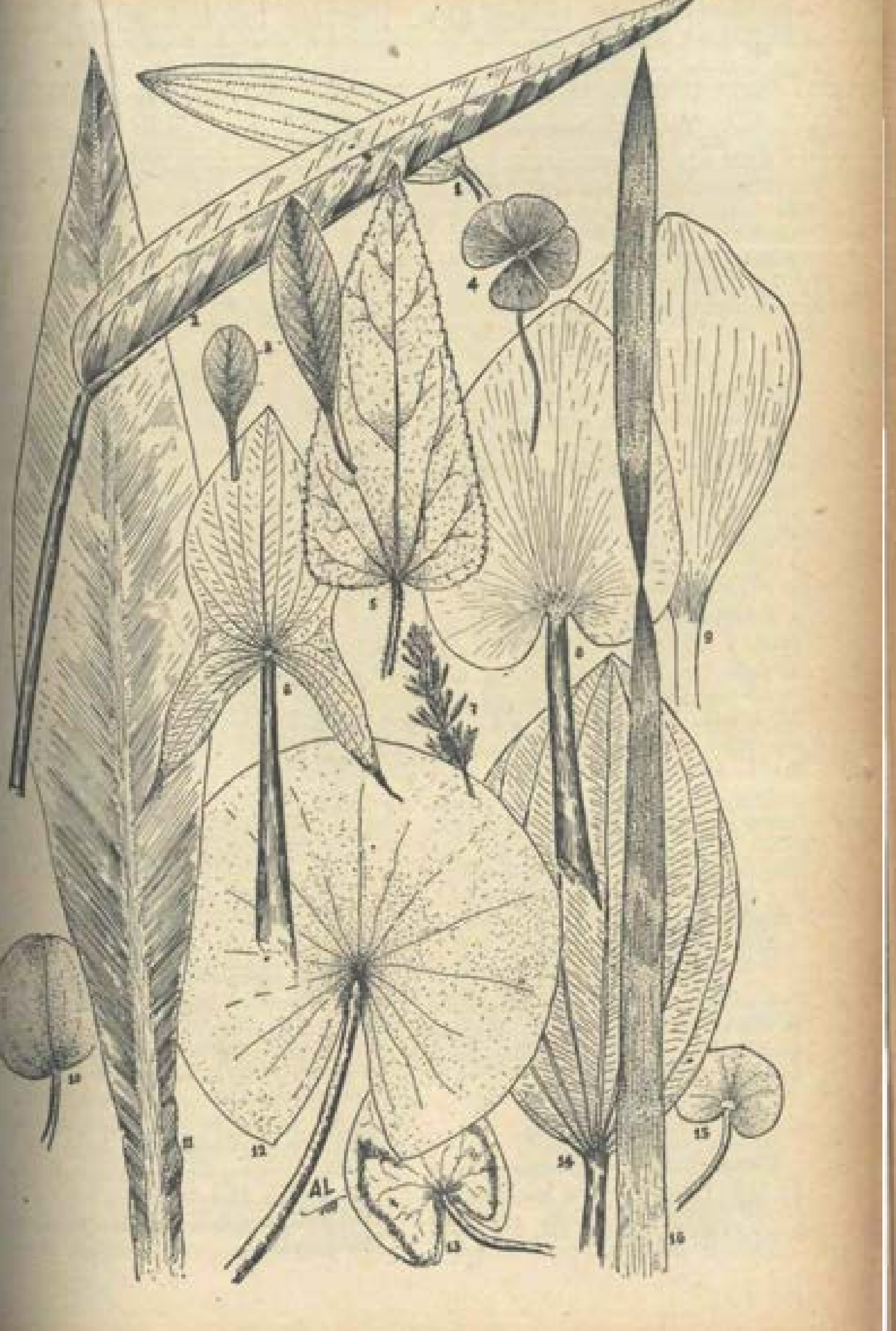
Nymphaea alba

De las citadas aquí, es ésta la que produce flores de menor tamaño.

"Ninfea de flores rojas"

Nymphaea alba var. rubra

Cuando se le cultiva en abundante tierra, pero no abonada, puede


AL

producir flores que alcanzan hasta 15 cms. de diámetro.

"Ninfea celeste"

Nymphaea caerulea

Cultivada en abundante tierra, preferentemente abonada, favorece la floración en lo que se refiere al tamaño; en tierra empobrecida se reduce.

"Ninfea" o "loto"

Nymphaea Lotus

Ninfea de grandes hojas flotadoras, sus flores son blancas, grandes y soportadas por fuertes pedúnculos que se elevan sobre la superficie del agua.

"Ninfea" o "loto"

Nymphaea Lotus var. dentata

Esta variedad tiene grandes hojas flotantes y produce flores de gran tamaño donde su colorido es unas veces rosado y otras azul; como en la especie típica están soportadas por fuertes pedúnculos que sobrepasan la superficie del agua.

Esta y la anterior deben ser cultivadas en abundante tierra abonada.

Se le multiplica fácilmente mediante semillas.

"Ninfea amarilla"

Nymphaea mexicana Xodorata

Este híbrido de hojas maculadas produce flores amarillas de gran tamaño. Debe ser cultivada en tierra común.

Euryale ferox

Planta anual muy semejante a *Victoria regia*, pero sus enormes hojas circulares y flotadoras —que en nuestro medio pueden llegar a medir mts. 1.20 de diámetro— carecen del reborde de 5 cms. o más característico de ésta.

Necesita lugar abrigado, buena cantidad de tierra (1 mt² o más) bien abonada.

Es de origen chino.

Hydrocleis nymphaeoides
Fig. 10

Conocida en algunos países bajo el nombre común de "amapola del agua".

Hierba estolonífera que arraiga a orillas o a poca profundidad; con tallos y hojas flotantes. Produce flores amarillas muy semejantes a una pequeña amapola.

Debe ser cultivada en tierra común renovada cada dos o tres años.

Aponogeton distachyus
Fig. 1

Hierba de rizomas tuberosos: Arraiga a una profundidad de 40-80 centímetros y tiene hojas largamente pecioladas con lámina elíptico-lanceoladas y flotadoras.

Flores blancas, muy fragantes, dispuestas en dos falsas espigas de 4-5 cms. de largo, en forma de horqueta y llevando brácteas semejantes a pétalos.

Vive mejor en tierra humífera.

Limnanthemum Humboldtianum
Fig. 13

Especie indígena que no tiene nombre vulgar; de hojas flotantes, orbiculares u orbicular-cordadas, verde totalmente o maculadas con una zona semi-circular.

Flores de poco tamaño, vistosas, de pétalos blancos cuyo aspecto es delicadísimo debido a sus márgenes fimbriadas.

Vive bien en el limo a una profundidad de 20-35 cms. Es preferible cultivarla en tierra común o arena ligeramente abonada.

Las que arraigan en el limo a relativa o poca profundidad y tienen sus órganos aéreos.

"Nelumbo"

Nelumbo nucifera

Esta puede ser incluída en el grupo anterior.

De hojas semejantes a las "ninfeas", pero peltadas y que se elevan sobrepasando la superficie del agua.

"Papiro"

Cyperus Papyrus

Planta de poderosos rizoma y que eleva sus vástagos —en nuestro medio— a mts. 2.50 o poco más de altura; con follaje umbeliforme.

De aspecto elegante y muy apreciado para pequeños lagos. Vive muy bien en abundante tierra cubierta por unos pocos centímetros de agua.

Esta especie —originaria de Egipto— fue empleada por los egipcios, griegos y romanos, para obtener papel preparando láminas medulares.

"Achira del agua"
o "*Flecha del agua*"

Sagittaria montevidensis

Robusta hierba perenne carente de tallo y cuyas hojas varían en forma y tamaño; las de la planta adulta ampliamente sagitadas hasta reducida a una pequeña saeta.

De flores blancas unisexuadas, dispuestas en verticilos sobre robustos ejes.

Vive bien en pocos centímetros de agua, exigiendo buena tierra la que agota en el primer año. Para obtener plantas robustas es necesario cambiar la tierra todos los años o agregarle buena parte de abono animal.

Scirpus giganteus

Esta ciperácea es una hierba que puede elevarse a mts. 1.50 o muy poco más formando matas robustas; de follaje color verde brillante. Hojas largas, de bordes cortantes como la "paja brava". Vive en poca agua, 5 ó 10 centímetros.

"Cucharones"

a veces "*Chá mineiro*"

Hierba perenne de fuertes tallos rizomatosos, palustre, de grandes hojas que se caracterizan por sus nervaduras curvas. De flores blancas, relativamente grandes y dispuestas en panojas laxas. Sus tallos rizomatosos pueden ser cubiertos por 5 a 15 cms. de agua.

"Totora"

Typha sp. sp.
Fig. 16

En nuestra flora existen dos o tres especies muy afines; todas son palustres, perennes y desarrollan fuertes rizomas elevando a buena altura (1 a 3 metros) hojas rígidas, planas y angostas. Sus inflorescencias, en forma de espiga cilíndrica, son de color castaño oscuro. Resultan muy características por lo que es común hallarlas en venta en nuestras florerías.

Vive bien cuando el agua que cubre sus raíces no pasa de 20 cms.

Rhynchospora corymbosa var. bonariensis

Ciperácea indígena que adquiere tamaño de hierba robusta y que puede alcanzar hasta 1 metro de

altura. De follaje elegante, compuesto de hojas largas, graminiformes y de color verde intenso.

Vive en poca agua, 5 ó 10 cms., y no necesita mucha tierra.

Heteranthera reñiforme
Fig. 15

Hierba de abundante follaje y que no se eleva más allá de 15 cms.; notable por la forma de su pequeñas hojas y por el agradable colorido de éstas. Cubre totalmente la zona donde crece, arraigando en el limo a poca profundidad (5-10 cms.) o a orillas.

Sus flores son insignificantes. Puede ser cultivada en tierra común o humífera.

"Cola de zorro"

Myriophyllum brasiliense

Fig. 7 (extremidad de un tallo)

Hierba rizomatosa que nace en el limo a poca profundidad (15-20 centímetros) manteniéndose semisumergida. De hojas relativamente pequeñas, pinnatipartidas y dispuestas en verticilos.

Hibiscus cisplatinus

raramente conocido en nuestro medio como "rosa del río"
Fig. 5

Arbustito palustre de la flora uruguaya que puede elevarse a metros 1 - 1.50, espinoso o ligeramente espinoso.

De notables flores con corola de delicados pétalos color rosado y de un tamaño que puede pasar los 10 centímetros .

Vive bien en buena tierra cubierta por unos 10 cms. de agua. El invierno, con sus heladas, reduce la planta en su casi totalidad; en la primavera brota nuevamente y con extraordinaria rapidez.

Senecio bonariensis; S. Mattfeldianum y S. icoglossus

Hierbas de grandes hojas (la segunda especie puede producir hojas muy amplias y de 1 metro o poco más de largo) radicales y de inflorescencias gigantescas que muchas veces alcanzan una altura de 2.50 mts. llevando flores blancas o amarillentas y dispuestas en capítulos como las margaritas.

Deben ser plantadas en abundante tierra cubierta por escasos centímetros de agua; tierra humífera de los bañados o tierra muy abonada da excelentes resultados en el cultivo de las tres especies.

Son indígenas de nuestra flora.

"Achira"

Canna glauca
Fig. 11

De aspecto muy semejante a las "achiras" terrestres, pero de hojas algo menores y de color verde glauco.

Produce flores amarillas, vistosas.

Vive mejor en tierra humífera o abonada.

Thalia multiflora
Fig. 2

Fuerte hierba palustre, de elegante porte, que puede alcanzar una altura de dos metros o poco más en lugares fértiles.

Hojas de color verde ceniciento, de disposición semejante a la de los bananos, pero cuya lámina no pasa más allá de los 40 cms. de largo; pecíolo de gran longitud.

Flores laxas, relativamente pequeñas, de color violáceo oscuro, dis-

puestas en escapos delgados y de un largo que sobrepasan a los pecíolos.

Produce notable ejemplares cuando se le cultiva en buena cantidad de tierra humífera o abonada y el agua que las cubra no pase de los 20 cms.

"Camalote"

Pontederia cordata
Fig. 8

Este "camalote" difiere de los tres siguientes por no ser estolonífero; es rizomatoso y se desenvuelve en matas ralas o densas. Hojas de lámina cordiforme (ampliamente cordiforme o cordiforme muy alargada) de color verde opaco.

Inflorescencia de 20-30 cms. de largo, con flores azules de poco tamaño.

Las hojas y las flores están sustentadas por ejes de 1 metro o más de largo.

Vive bien en tierra común pero puede ser utilizada tierra humífera o abonada. El agua que cubra sus rizomas no debe pasar de unos pocos centímetros.

Las que arraigan en la orilla y sus tallos, o parte de ellos, entran en el agua flotando.

"Camalote"

Eichhornia crassipes

Hierba perenne, estolonífera que arraiga a orillas o a escasa profundidad extendiéndose hacia aguas más profundas flotando mediante los pecíolos vesiculares de sus hojas lúcidas.

Produce flores de delicada consistencia y notable colorido róseo-violáceo, con mácula amarilla; dispuestas en inflorescencia rígida, de unos 25 a 40 cms. de largo.

Debe emplearse tierra común, con preferencia de las llamadas *pobres*.

"Camalote"

Eichhornia azurea

También hierba perenne y estolonífera que arraiga a orillas y se extiende hacia aguas más profundas mediantes sus tallos flotadores; carecen sus hojas de pecíolo vesiculoso, este es cilíndrico y de unos 15-25 cms. de largo, lámina de color verde lúcido.

Inflorescencia semejante a la de la especie anterior, pero sus flores son de color azul-violado aunque también con mácula amarilla.

En su cultivo puede ser empleada tierra común o humífera.

"Camalote"

Pontederia rotundifolia

De hábito muy semejante a las dos anteriores pero sus hojas son de menor tamaño y tienen pecíolo relativamente corto.

Inflorescencias menores, poco más o menos globosas llevando flores de color rosado.

Es indiferente a tierras comunes o humíferas.

"Duraznillo del agua"

Jussiaea repens y J. uruguayensis
Fig. 3

Ambas especies son hierbas perennes de tallos tendidos que arraigan a orillas o a poca profundidad extendiéndose en el agua o en el barro.

De hojas relativamente pequeñas. Produce flores amarillas de un diámetro que no pasa de los 3 cms.

Vive bien en tierras comunes aunque prefieren las humíferas.

Las dos son indígenas.

Las que viven en charcos o lugares anegadizos de escasa profundidad.

Marsilea concinna
Fig. 4

Helecho que vive arraigado a poca profundidad (4-5 cms.) e invade rápidamente desarrollando numerosos y delgados rizomas.

Hojas, que se asemejan a un *trébol de cuatro hojas;* emergen y se elevan a 10-15 cms., pero si los rizomas invaden aguas más o menos profundas, sobrenadan.

Esta pteridófita indígena acepta con suma facilidad el cultivo. Su follaje cespitoso es de agradable aspecto.

"Botón de oro"

Cotula coronopifolia

Pequeña plantita semicrasa que vive en escasa profundidad o en el barro, tapizando los lugares donde nace. Es una compuestas cuyos capítulos, sin lígulas, llevan flores tubulosas de color amarillo-oro, de ahí su nombre vulgar. El capítulo tiene un diámetro que no pasa de 1 cm.

Como la anterior es indígena.

Población religiosa del mundo:

Católicos romanos	470.853.000
Mahometanos	416.570.000
Hindúes	316.000.000
Confucianos	300.290.000
Protestantes	204.566.000
Budistas	150.310.000
Ortodoxos orientales	128.888.000
Taoístas	50.053.000
Sintoístas	30.000.000
Judíos	11.867.000
Otras religiones y gentes sin religión	427.537.000
Total de Cristianos	804.307.000
Total de No Cristianos	1.702.627.000

FERTILIZANTES y PRODUCCION AGRICOLA

por el Ing. Agr. Miguel De Medina (h.)

LA tierra de labor constituye una inmensa reserva de substancias minerales que alimentan a las plantas de cultivo y a las que integran las pasturas naturales.

Todos los vegetales disponen además, aún por vía indirecta de otra reserva, no menos importante, de Nitrógeno cuya procedencia es la atmósfera que contiene la 4/5 partes de su volumen de ese gas.

Pero, pese a todas estas consideraciones, *esas reservas alimenticias*, son insuficientes para satisfacer las exigencias de las plantas de cultivo, cereales, forrajes y plantas de huerta. Muchas veces, pese a una buena composición del suelo de labor y a una aparente riqueza en nitrógeno, fósforo, cal, potasa y otros elementos útiles, las plantas cultivadas en ese suelo experimentan las consecuencias *de una falta de tal o cual* elemento en su alimentación.

Veamos un ejemplo: una tierra limo-arcillosa, compacta, de reacción ácida contiene una buena reserva nitrogenada, superior al 1 ‰ que suponía Liebig como mínimo para considerar a una tierra de labor como bien provista en ese elemento, recibe un cultivo de una planta *exigente en Nitrógeno. Lo más probable será* que el cultivo fracase o que proporcione un resultado poco promisorio.

El motivo de este mal rendimiento radica en que, en virtud de las desfavorables condiciones de asimilabilidad, ese nitrógeno poco soluble no tuvo tiempo de ser absorbido por las raíces de la planta.

Algo semejante ocurre muchas veces con el fósforo. Un suelo muy bien provisto de este elemento, pero que se encuentre en forma de fosfato de hierro o de aluminio, inatacable por los jugos radiculares de las plantas, a los efectos de la alimentación fosfatada del organismo vegetal, no vale más que el estéril arenal de un desierto.

Además, los problemas de la alimentación vegetal son mucho más complejos que lo que podría creerse. No es solo problema de cantidad y de solubilidad, sino de equilibrio entre los porcentajes de los elementos, según fue evidenciado por el prof. Henri Logatu, de la Universidad de Montpeiller, de la proporción *del suelo en agua, de la textura* física, de la reacción, ácida, neutra o alcalina, de la proporción de materia orgánica, desde luego, fundamentalmente de la especie vegetal que debe alimentarse y hasta de la climatología local.

Por todas estas consideraciones salta a la vista la insuficiencia de las reservas naturales de los suelos y la necesidad de la aplicación de los fertilizantes.

El fertilizante es pues, entre nos*otros como en todo el mundo*, un seguro de cosecha. Si el agricultor o el ganadero basan su éxito económico en poder alcanzar una cifra

mínima de producción, el fertilizante es uno de los medios para alcanzar ese desideratum.

Llevado el problema a los términos de nuestra agricultura y ganadería locales cabe afirmar que, entre nosotros ofrece gran importancia la fertilización científica y racional de nuestros suelos, máxime si se tiene en cuenta que, por regla general, nuestros suelos no constituyen, por desgracia, un alto exponente en cuanto al valor agrícola. Y debemos tener en cuenta, además que la agricultura empírica ha empeorado todavía las condiciones de muchas tierras de labor; el abuso de la monocultura ha agotado no pocos suelos y la erosión ha hecho el resto.

La influencia de la fertilización puede evidenciarse al establecer un balance de 10 años de observaciones en los Campos experimentales de la Estación de Riego de la Facultad de Agronomía y en algunos establecimientos particulares. Es oportuno destacar aquí aumentos de producción que llegan a duplicar los rendimientos. Y como ejemplo basta citar casos de cultivo de papas sin fertilizante y con él. Los rendimientos obtenidos son del orden de 6 y 12.000 kilos a la Hectárea, respectivamente. En la fotografía adjunta puede verse un campo cultivado con papas en Rincón del Cerro, que, con la aplicación de fertilizantes alcanzó rendimientos de 14.000 kilos por



El grabado muestra una fracción de la finca que el señor Luis Caviglia posee en Rincón del Cerro (Montevideo), que dedica casi enteramente a la producción de papas. Se trata de una tierra de muy buena calidad para este cultivo, adecuadamente preparada, y la plantación ha recibido los tratamientos anticriptogámicos e insecticidas necesarios. Salvo factores adversos, los rendimientos oscilarán alrededor de los 14.000 kilos por hectárea. Ha recibido mil kilogramos de fertilizantes por hectárea. Dispone de catorce hectáreas destinadas a este tubérculo.

Hectárea, cuando los rendimientos en campos no abonados rara vez llegan a 10.000 kilos por Hectárea.

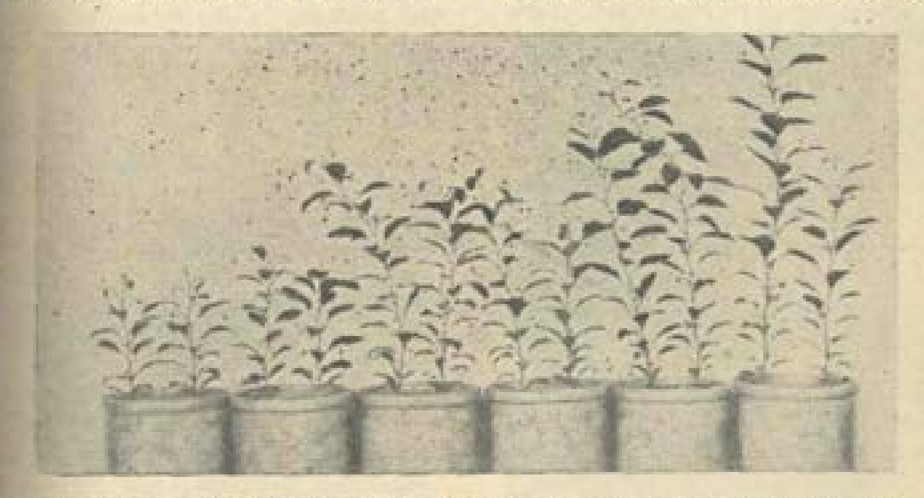
Reconocida la influencia positiva del fertilizante queda una cuestión muy importante por resolver: ¿qué *fertilizante se debe emplear para* tal cultivo en determinado terreno? *Esos dos factores son primordiales*, suelo y planta.

Conocidos ambos, debemos recordar en que forma influyen los elementos nutritivos sobre la vegetación y cual de ellos representa un interés mayor a los efectos perseguidos por el agricultor y el ganadero.

El Nitrógeno es el elemento plástico por excelencia. Es él un elemento constructor de tejidos vivos. Una abundancia de nitrógeno soluble, nítrico o amoniacal, provoca un aumento del porte de la planta. Frente a aquellas plantas mal provistas de nitrógeno, la planta que ha recibido una abundante provisión de este elemento destaca su mayor porte. Una alimentación nitrogenada abundante es especialmente favorable al desarrollo de las gramíneas, principalmente a las plantas forrajeras de esta familia. El maíz forrajero experimenta en mayor grado, entre las plantas de cultivo corriente, la acción estimulante de nitrógeno soluble. Generalmente las plantas de maíz que han recibido una *sobrealimentación* nitrogenada producen mucha chala y relativa*mente poco grano. Se origina* un desequilibrio entre la producción de *grano y el desarrollo de tallos y ho*jas, favorable a estos últimos. La in*fluencia del nitrógeno en el desarro*llo foliar se pone en evidencia en *las fotografías* que ilustran esta publicación.

No es indiferente la acción de uno u otro fertilizante nitrogenado. Los nitratos de sodio, de potasio, de amonio y de calcio son abonos de acción rapidísima, aunque la duración de ese efecto es relativamente efímera, ya que su gran solubilidad los hace facilmente arrastrables por las aguas de lluvia.

He tenido oportunidad de constatar que un cultivo de papas que había recibido una fertilización a base de nitrato sódico que fue distribuído 15 días antes de la siembra, no acusó ninguna ventaja frente a



Las macetas de la izquierda corresponden a los testigos; las 3 de la derecha a las plantas que han recibido un fertilizante nitrogenado.



El maizal de la derecha recibió nitrógeno quedando el de la izquierda como testigo.

las parcelas testigos, por haber sobrevenido grandes lluvias poco antes y poco después de la siembra, cuando todavía no habían nacido las nuevas plantas. En cambio, unas parcelas del mismo cultivo que recibieron análoga fertilización dado en forma de cobertura, dando el abono entre las dos filas de plantas ya nacidas, proporcionaron un rendimiento muy superior a las parcelas testigo.

Los abonos nitrogenados amoniacales son de acción más lenta, aunque más duradera que los anteriores; y en cuanto a los abonos orgánicos son en realidad más bien enmiendas que abonos y su acción, en sí muy lenta, se prolonga durante mucho tiempo.

Tanto los abonos nitrogenados amoniacales como los orgánicos requieren la presencia de una cantidad grande de cal para que el nitrógeno pueda asimilarse. Los guanos de frigorífico y los abonos verdes requieren agua, calor, oxígeno y cal para que su nitrógeno se solubilice y pueda ser asimilado por la planta. En este tipo de abono, el nitrógeno se encuentra en forma de compuestos orgánicos insolubles: proteínas, amidas superiores, amino-ácidos, péptidos y fosfo-amino-lípidos. Gracias a la acción combinada del calor, la humedad, el oxígeno y los microbios, las proteínas y cuerpos afines se desintegran transformánmándose en sales amoniacales solubles. La cal acelera este proceso proporcionando el medio alcalino favorable al desarrollo de los microbios nitrificadores y activando la aereación del suelo por la acción coagulante sobre los coloides de la tierra (limos y arcillas).

El elemento nitrógeno es el dominante en las gramíneas.

El fósforo es un elemento cuya importancia se pone de manifiesto en la fructificación y en la granazón de las plantas.

El fósforo se encuentra en los suelos de labor en forma de fosfatos de cal y magnesia, insolubles en agua, pero parcialmente solubles en agua carbónica y muy soluble en frío en ácidos orgánicos débiles como el ácido acético; en forma de fosfatos de hierro y aluminio, también insolubles en agua, pero solubles solamente en ácidos minerales fuertes como el ácido nítrico o el ácido clorhídrico; en forma de combinaciones organo-minerales de absorción como los humo-fosfatos; y en forma de fósforo orgánico dentro de las albúminas y de las lecitinas parcialmente desintegradas. De todas estas formas solamente la primera puede ser asimilada por las raíces de la planta, gracias a la acción disolvente de los jugos radiculares y

ésto con relativa lentitud, ya que la acidez de los jugos radiculares, bastante débil, no permite una rápida disolución. Exceptúase la alfalfa, entre las plantas de gran cultivo, cuyo jugo radicular tiene un pH variable entre 3 y 4.

El fosfato tricálcico insoluble se transforma, gracias a la acción disolvente de los jugos radiculares en fosfato monocálcico soluble, el que, disuelto, penetra por las barbas absorbentes de la raíz.

Los fosfatos férrico y alumínico, en cambio, son inatacables por esos jugos y su acción sobre la planta es nula, a menos que se produjeran reacciones entre ellos y otras substancias como el óxido o el hidróxido de calcio.

Los humo-fosfatos y el fósforo orgánico que integra la composición de los *organismos vegetales* y animales son inatacables por la planta; no obstante, la oxidación los mineraliza poco a poco y, en forma indirecta pueden ser asimilados por la planta.

Con todo, el aprovechamiento rápido de este fósforo no es posible en cultivos anuales; pero presenta interés en cultivos que permanecen varios años en el terreno como la alfalfa.

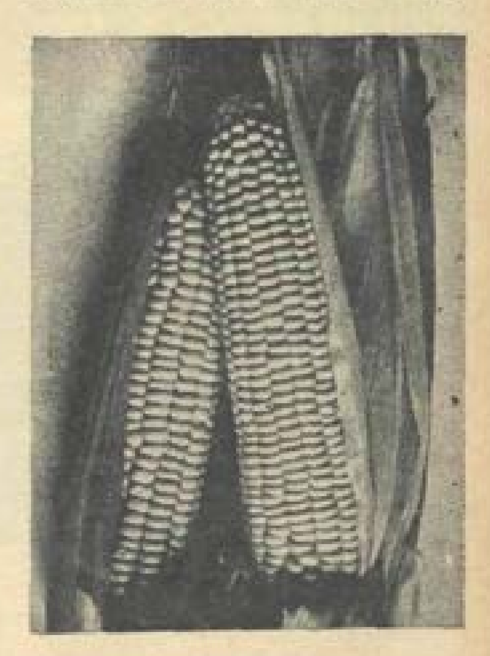
De ésto surge la importancia del análisis químico discriminatorio del fósforo total de un suelo en las 4 categorías indicadas:

1) fósforo orgánico soluble solo en ácidos minerales fuertes previa calcinación de la muestra.
2) *fósforo organo-mineral* (humofosfatos) soluble en caliente en ácido nítrico sin calcinación previa.
3) fosfatos alúmino y férrico solubles en frío en los ácidos nítrico y clorhídrico.
4) fosfatos cálcicos solubles en frío en ácido acético diluído.

Se comprende que el tratamiento indicado en el rubro Nº 1 disuelve todo el fósforo; el indicado en el Nº 2 disuelve el fósforo de las categorías 2ª, 3ª y 4ª; y el indicado en el Nº 3 el fósforo de las categorías 3ª y 4ª.

A los efectos de la alimentación *fosforada rápida* de la planta solo debe tomarse en cuenta el fósforo del último rubro. (soluble en ácidos orgánicos débiles diluídos en frío).

Luego, si éste último acusa valores muy bajos se impone la fertilización fosfatada con abonos fosfatados solubles como el super fosfato de calcio o el *fosfato diamónico* o solubilizables como las cenizas de huesos. Ahora si se trata de suelos demasiado ácidos con pH inferiores a 5,5, que no son raros en el país y el abono fosfatado fuere de reacción ácida como el superfosfato, conviene dar, previamente un lige-



ro encalado al suelo antes de la aplicación del abono. Nunca se debe mezclar este último con la cal, ya que, el hacerlo importaría transformar el fosfato monocálcico soluble en fosfato tricálcico insoluble y si bien, a la larga, podría este último ser asimilado, se perdería la ventaja de la acción rápida del fertilizante soluble.

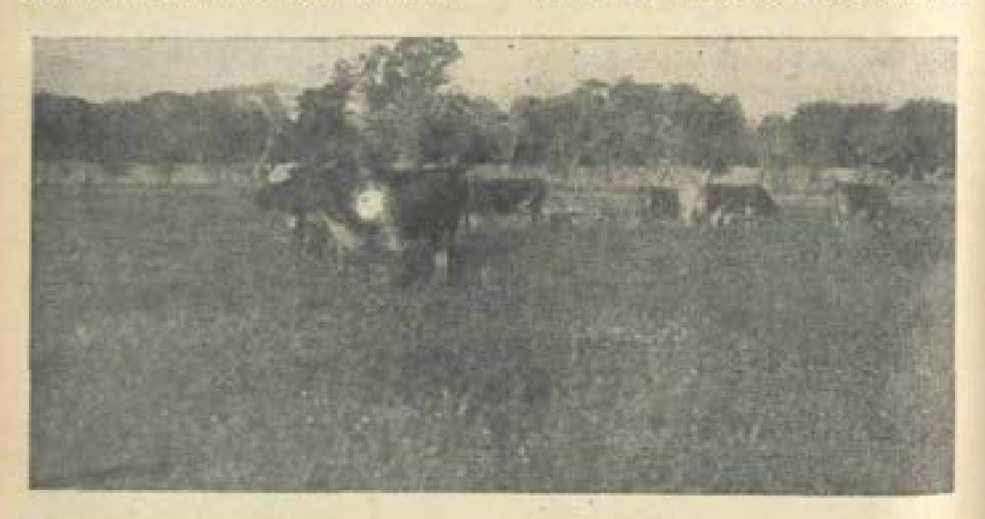
A continuación podremos darnos una idea de la importancia de la fertilización fosfatada en la granazón de las plantas de maíz. En la fotografía, la muestra de la izquierda corresponde a la plantas fertilizadas con superfosfato de calcio, en tanto que la muestra de la derecha corresponde a parcelas testigos. La otra fotografía nos muestra un campo con cultivos forrajeros que ha recibido una fertilización a base de un abono mixto que contiene fósforo, calcio y nitrógeno.

La potasa tiene gran importancia en la formación de almidón y azúcares y es además la dominante en las plantas leguminosas.

Nuestros suelos poseen reservas potásicas apreciables, sobre todo en los suelos del Sur donde el granito predomina entre las rocas subyacentes. Pero esta potasa es de solubilización muy lenta, ya que los alumino-silicatos de potasio se disuelven muy lentamente en el agua, aunque ésta contenga abundante proporción de gas carbónico.

Y en la roca granítica, la potasa, que llega a dosificar hasta un 12 % se encuentra toda formando complejos insolubles alumino-silicatados. De modo que la fertilización del suelo con sales potásicas solubles daría en muchos casos positivos resultados, así se emplearan el sulfato o el cloruro de potasio.

Pero, pese a esas consideraciones, no es recomendable el empleo de esas sales como abono de nuestros suelos. Por una parte su empleo no es económicamente aconsejable ya que su valor adquisitivo es elevado y por otra parte, estas sales reaccionan con los alumino-silicatos no enteramente saturados de bases que existen en el suelo y se producen nuevos compuestos cuya acidez activa es considerable: la acidez potencial del suelo se transforma en



El forraje con fertilizantes tiene un 30 % a un 100 % más de fósforo, 10 % a 50 % más de calcio, 5 % a 40 % en proteína. Además predominan las mejores especies forrajeras



acidez actual, y el suelo acidificado exageradamente constituirá un medio muy poco propicio para el normal desarrollo de toda vegetación.

Este inconveniente puede salvarse aplicando el abono potásico sulfato o cloruro, mezclado con carbonato de calcio. Este último neutralizará el exceso de acidez. Por doble descomposición se formará carbonato de potasio, sal soluble de reacción alcalina y sulfato de calcio, sal muy poco soluble de reacción neutra o, si se emplea el cloruro de potasio, cloruro de calcio, sal muy soluble y difusible, también de reacción neutra.

Pero, para el caso práctico de nuestros suelos, el empleo de sales potásicas solubles es realmente innecesario, ya que la cal que debería de agregarse con el único fin de neutralizar los efectos acidificantes del cloruro o del sulfato de potasio, se emplea con provecho para "dinamizar" el potasio insoluble del complejo rocoso alumino-silicatado.

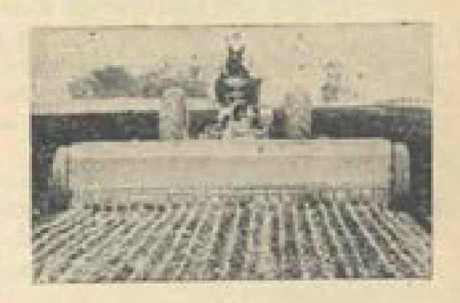
La cal, ya sea en forma de óxido (cal viva), de hidróxido (cal apagada) o de carbonato (piedra cal), reacciona con los alumino- silicatos del suelo formando alumino-silicato de calcio y poniendo en libertad carbonato de potasio soluble y asimilable por la planta. La influencia de la cal en las plantas exigentes en potasa es evidente y he tenido oportunidad de constatar los resultados en plantaciones de alfalfa y de papa, cuyo suelo había sido previamente encalado con una piedra cal deleznable procedente de un yacimiento situado en la costa del arroyo Solís grande, próximo al pueblo de la Sierra.

Esa caliza es muy semejante a la caliza lacustre del Queguay, del departamento de Paysandú. En cuanto a las mencionadas plantaciones se encontraban en las cercanías de la ciudad de Pando, en Rincón del Pino (San José) y en Rincón del Cerro (Montevideo).

No hay que olvidar el efecto múltiple de la cal en los suelos además del efecto dinamizador sobre la potasa.

La cal moviliza también el nitrógeno orgánico transformándolo en nitrato de calcio soluble; descompone los fosfatos de hierro y aluminio insolubles transformándolos en fosfatos de calcio más solubles que aquéllos; favorece la aeración de los suélos, aumentando su permeabilidad al coagular los coloides; disminuye la acidez excesiva de algunos suelos y favorece la proliferación de los buenos microbios del suelo, nitrificadores y fijadores de Nitrógeno gaseoso del aire.

A continuación, las fotografías que se adjuntan nos muestran el efecto de los fertilizantes sobre el



aparato radicular de una planta. La foto de la derecha nos muestra la raíz de una planta cultivada en un suelo que ha recibido fósforo, calcio y nitrógeno y la de la izquierda otra planta de la misma especie que se cultivó en un suelo no fertilizado.

En la otra fotografía nos muestra la distribución mecánica de fertilizantes en una distribuidora de abono en líneas.

En resúmen:

El nitrógeno favorece el desarrollo del aparato foliar, estimula el crecimiento y la actividad biológica de todo el organismo vegetal.

El fósforo favorece la fructificación y la granazón: aumenta el peso y el volúmen de los granos así como las dimensiones de la espiga.

El potasio actúa sobre la fotosíntesis, estimula la producción de almidón y azúcares y parece que tiene influencia sobre la asimilación del nitrógeno gaseoso del aire.

El calcio es un alimento de la planta que interviene en la formación de tejidos de sostén; pero sobre todo su acción es más bien indirecta como movilizador de los otros tres elementos químicos anteriormente citados.

LAS CRUZADAS, expediciones militares que entre los siglos XI y XIII emprendieron los pueblos cristianos con el propósito de rescatar el Santo Sepulcro de manos de los musulmanes, trajeron como consecuencia que el occidente conociera una serie de productos naturales que, una vez aclimatados en las diversas regiones europeas, modificaron sensiblemente las condiciones de vida.

Se encuentran, entre los más importantes:

El *Sésamo* y el *Algarrobo*, naturales de Siria, y que han conservado hasta nuestro días sus nombres árabes.

El *azafrán*, que aunque ya era conocido en España desde el siglo X, las Cruzadas extendieron su cultivo al resto de los pueblos europeos.

El *maíz*, se conoce en Italia después de la conquista de Constantinopla por los cruzados.

El *limón*, que conserva su nombre árabe y que en el 1260 era todavía citado como una de las plantas extrañas traídas de Palestina.

El *albaricoque*, o *ciruela de Damasco*, o *damasco*, fue traído de la ciudad homónima, según dicen por el conde de Anjou.

La *cebolla*, proveniente de Ascalón.

La *sandía*, de Asia Menor.

El contacto que los cruzados tomaron con las civilizaciones orientales, trajo también como consecuencia que los pueblos europeos conocieran el *Algodón* (palabra árabe: al-koton), las *muselinas* (de Mosul), la *seda*, producida en los establecimientos de cría de gusanos y manufacturación de Siria, los *tapices*, que desde entonces se empezaron a usar en toda Europa, el *saten* y el *terciopelo*, etc.

En el orden religioso los cruzados trajeron de Oriente un objeto que luego se ha considerado esencialmente cristiano: el rosario. Era usado por los ascetas y devotos orientales desde el siglo IX, y estos, a su vez, lo habían tomado de la India budista. Los musulmanes, hoy todavía, llevan rosarios colgados de la cintura.

PREVENCION DE INCENDIOS EXTINTORES MANUALES PORTATILES

por Alfredo H. Fiandra

MANERA DE USARLOS

EL objeto de este artículo es indicar el modo de combatir incendios ya declarados, pero en estado incipiente, evitando así peligros mayores, para la propiedad y para las personas, impidiendo o reduciendo pérdidas de capitales y lesiones al ser humano.

Para que se produzca un incendio, deben concurrir tres factores, que forman lo que en Prevención de Accidentes se llama el Triángulo del Fuego, cuyos lados lo componen: el combustible, el oxígeno del aire y el calor.

Si logramos eliminar uno, cualquiera, de esos tres lados, habremos dominado el fuego. Esa será la tarea de los extintores, deshacer el triángulo.

Para un mayor entendimiento y para mostrar la correcta utilización de las distintas clases de extintores, clasificaremos los incendios en tres grupos e indicaremos a continuación de cada grupo la clase de elemento extintor apropiado.

-Los tres grupos de incendios son conocidos por: Clase (A), clase (B) y clase (C), a saber:

Incendios CLASE A: comprende: papel, cartón, madera, materiales leñosos, materiales carbonosos, fibras, textiles, lana, algodón, rayon, seda, yute, desperdicios, basuras, paja, pasto, etc.

EXTINTORES A USAR: *Espuma, Soda ácido, agua*, y anhidrido carbónico, este último en fuegos superficiales.

Incendios CLASE B: comprende: líquidos inflamables, gasolina, nafta, gas oil, fuel oil, diessel oil, aceites, grasas, pinturas, barnices, lacas, derivados del alquitrán, etc. *EXTINTORES A USAR*: *Espuma*, Polvo químico seco, *anhidrido carbónico*, Líquido vaporizante (en lugares abiertos), Arena (únicamente para pequeños derrames de piso).

Para incendios de alcoholes, eteres, acetonas o similares debe usarse Espuma especial.

Incendios CLASE C: comprende incendios de equipos eléctricos, transformadores, generadores, bobinas, motores, tableros, medidores, radios y aparatos en general que utilicen energía electrica.

EXTINTORES A USAR: deben ser elementos no conductores de la electricidad. *Anhidrido carbónico* - *Polvo químico* (puede dañar algunas partes de equipos delicados) - Líquido Vaporizante (usar únicamente en lugares de fácil ventilación y puede dañar algunos materiales aislantes). Estos elementos extintores pueden usarse en equipos eléctricos "vivos", es decir conectados a la fuente de energía eléctrica.

COMO USAR LOS APARATOS EXTINTORES

Cada extintor trae instrucciones para su uso, a continuación se dan ideas generales para los tipos más comunes, de uso universal.

Anhidrido carbónico (nieve carbónica, dioxido de carbono), abrir la válvula, apriete el gatillo o saque hacia afuera la clavija y luego abra el pase del gas, al llegar cerca del fuego. Dirija la descarga del cono o tobera sobre el incendio.

Espuma. Invierta el aparato, al llegar cerca del fuego, dirija la espuma rodeando el fuego, tratando de formar una capa de espuma sobre el material inflamado. En fuegos de recipientes, dirigir el chorro sobre el lado opuesto al operador, corriéndolo hacia la posición más cercana al mismo, trate de cubrir el fuego, no dirija el chorro hacia la base de las llamas. NO USAR EN EQUIPO ELECTRICO.

Soda-ácido. Invierta el aparato, al llegar cerca del fuego, dirija el chorro líquido hacia la base de las llamas, enfriando y sofocando. NO USAR EN EQUIPO ELECTRICO.

Agua. Si se usa en baldes o cubos, arroje el agua a la base de las llamas, desde una posición lo más cercana al fuego, posible. Algunos extintores tienen en su interior agua, la que se expulsa por bombeo manual sujetando el aparato con los pies o por liberación de gas inerte contenido en una cápsula interior, este tipo de aparato debe invertirse y golpearse contra el suelo desde unos 10 centímetros. El chorro siempre a la base de las llamas. NO USAR EN EQUIPO ELECTRICO.

Polvo químico. El polvo es expulsado por gas inerte comprimido puesto en libertad, al abrir una válvula. Algunos tipos tienen en el extremo de la manguerita otra válvula reguladora del volumen del material extintor. Dirigir el chorro sobre el material en ignición.

Liquido Vaporizante: al llegar cerca del fuego, dar vuelta a la manija o mariposa y bombear. En otros tipos se abre la válvula que deja en libertad al gas extintor. Dirija el chorro sobre el material en ignición.

COMPONENTES QUE FORMAN EL ELEMENTO EXTINTOR DE LOS DISTINTOS TIPOS DE APARATOS

Anhidrido carbónico: El aparato contiene dioxido de carbono que se mantiene en estado líquido por presión, liberado de la presión sale del extintor en estado de gas, que forma la llamada nieve carbónica.

Espuma: En el recipiente del aparato hay una solución acuosa de bicarbonato de soda. En una cápsula colocada interiormente, en la parte superior, hay sulfato de aluminio, al invertir el aparato se efectúa la mezcla y se produce la espuma y el gas necesario para expelerla fuera del aparato. Contiene además un elemento estabilizador que da consistencia a la espuma, impidiendo su rotura. Enfria y separa del aire.

Soda ácido: en el recipiente del aparato hay una solución acuosa de bicarbonato de soda y en una cápsula interior colocada en la parte superior, ácido sulfúrico. Invirtiendo el aparato, se produce la mezcla de ambos elementos y el gas a presión necesaria para expulsar al exterior el líquido extintor. Su acción principal es enfriar.

Polvo Químico: contiene bajo presión, bicarbonato de soda, rese-

cado, y químicamente tratado, para repeler la humedad. Trae el polvo bajo presión en el mismo recipiente o en cápsula agregada al cilindro.

Líquido Vaporizante : contiene tetracloruro de carbono o clorobromometano en forma líquida. Se expele por bombeo manual o por liberación de gas inerte contenido en una cápsula.

INDICACIONES GENERALES

Ningún extintor es apto para toda clase de incendios.

Familiarícese con los aparatos antes de ocurrir el siniestro.

No haga funcionar el aparato hasta llegar cerca del fuego.

La duración de la carga de los extintores manuales es muy limitada, de 40 a 50 segundos, excepto los de polvo químico que no llega a 30 segundos.

No desperdicie la carga.

Haga recargar su aparato inmediatamente después de usado.

Todo extintor debe NECESARIAMENTE, ser recargado o revisado anualmente, según su clase, por la casa vendedora.

Proteja el aparato contra golpes, no lo deje en el suelo, cuélguelo de la pared o columna de su taller, pinte de rojo el lugar donde los cuelga.

El Banco de Seguros del Estado puede dar información técnica sobre cualquier tópico referente a prevención y protección contra incendios.

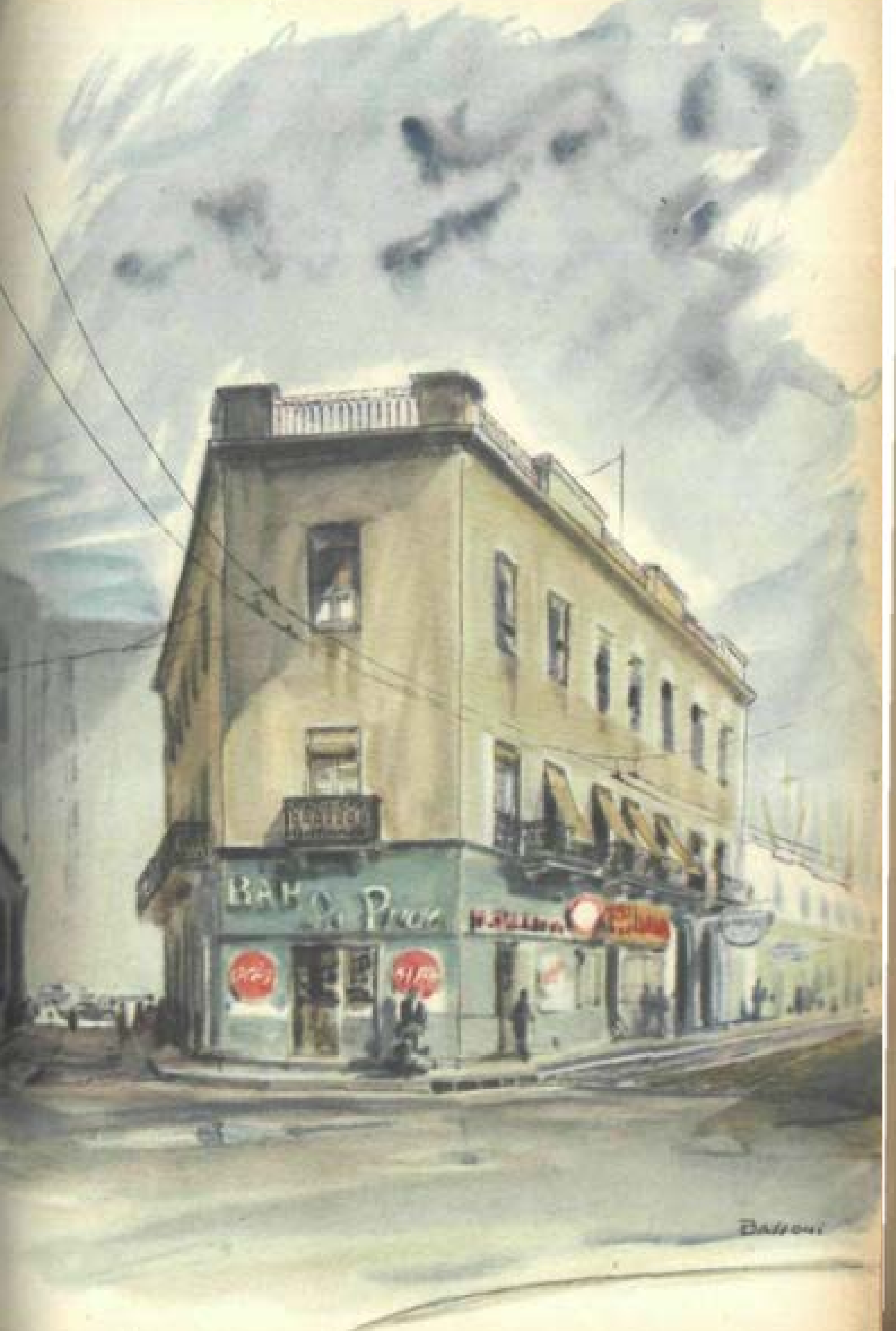
LA CEREMONIA DEL MATRIMONIO ENTRE LOS GRIEGOS no se realizaba en el templo, como fue luego costumbre entre los pueblos cristianos, sino en la casa y presidida por el dios doméstico. La primera parte se realizaba en casa de la contrayente. Allí, ante el altar doméstico, el padre, en presencia de los familiares y del pretendiente, ofrece un sacrificio a los dioses y termina con una fórmula sacramental con la que hace entrega de su hija, desligándola de las obligaciones que hasta entonces tenía para con los dioses del hogar paterno. La segunda parte está constituída por la acción de transportar a la joven —vestida de blanco, velado el rostro y coronada la cabeza— en un carro precedido de la antorcha nupcial, que la dejará en las puertas de la nueva casa. Allí se produce la simulación de un rapto. La joven debe lanzar algunos gritos, y las mujeres que la acompañaron entonando los *himeneos* (cantos nupciales) deben fingir defenderla. Es entonces cuando el marido la levanta en brazos y poniendo sumo cuidado de que sus pies no toquen el umbral, la introduce en la casa. Recién en este momento comienza la verdadera ceremonia matrimonial. La esposa es puesta frente a la divinidad doméstica, es regada con agua lustral y debe tocar el fuego sagrado. Pronunciadas las oraciones rituales, ambos esposos se distribuyen una torta, un pan, y algunas frutas. Esta *especie de frugal comida —dice Fustel de Coulanges— que empieza y acaba* con una libación y una oración, este reparto de alimentos frente al hogar, coloca a ambos esposos en comunión religiosa mutua y en comunión con los dioses domésticos.

CIUDAD VIEJA

Rincón típico de la ciudad vieja, de una ciudad de ritmo lento, de calles estrechas propias para el tránsito de coches de caballos; rincón que invita a la confidencia y al ensueño; esquina sin prisas de semáforos ni estridencias de bocinas. El tiempo parece haberse detenido aquí, muy próximo al Puerto, como si hubiera tenido temor de alejarse de las riberas del Plata, donde un día empezó a materializarse en la obra del hombre blanco.

¡Cuántas historias de suburbio, de tango malevo, cuántas angustias de inmigrantes se esconderán, recelosas del progreso, en estos zaguanes oscuros, en estas ventanas melancólicas, tras las rejas forjadas por orgullosos artesanos de una época casi inconcebible!

Acuarela de Guillermo Bazzoni



EL DORADO

rey de las especies fluviales

LA pesca del dorado ha alcanzado extraordinaria difusión en estos últimos años, prestigiándose en el mundo entero como una de las más deportivas y emocionantes de cuantas se conocen. Tal comprobación genera profundo orgullo en el ánimo de los deportistas sudamericanos, ya que el dorado es una especie autóctona de estas regiones, en cuyas aguas fluviales y lacustres, —únicamente— se le puede hallar. Su pesca representa la inigualable competencia con un extraordinario pez, que derrocha en la lucha, generosamente, toda su energía, como pretendiendo en un supremo alarde de bravura, proclamar que mantiene incólume, a través del tiempo, el espíritu combativo que forjaron sus antepasados en primitivas y fieras luchas con el indómito aborigen.

En el Uruguay tenemos el privilegio de contar con el dorado entre las especies que, comúnmente, pueden pescarse en los ríos Uruguay y Negro y sus afluentes y ocasionalmente, en el Río de la Plata. Este es el motivo que nos impulsa a realizar este estudio, consignando en una nota toda la información posible sobre el dorado y las principales características de su pesca, en el deseo de aportar útiles conocimientos a los aficionados a la misma y, en especial manera, para aquellos que se inician en su práctica atraídos por la incomparable emoción que proporciona este estilo del deporte.

——o——

A modo de introducción y como *forma de llegar a comprender*, luego, en su verdadero fundamento los aspectos *prácticos* de la *pesca* del dorado, pasamos a formular una breve reseña acerca de la descripción, características y costumbres del mismo.

CLASIFICACION

Serie: Ostariophsi
Orden: Heterognathi
Familia: Characinidae
Género: Salminus
Especies: Salminus Maxillosus
" Brevidens
" Hilarii
" Affinis

El *eminente sabio argentino* Eduardo L. Holmberg, procedió a una clasificación de las especies por el número de las escamas, obteniendo el siguiente resultado:

Salminus Brevidens: 85 escamas laterales.
Salminus Platensis: de 91 a 93 *escamas* laterales.
Salminus Paranaensis: de 98 a 99 escamas laterales.
Salminus Maxillosus: 105 escamas laterales.

CARACTERES GENERALES

CUERPO fusiforme, deprimido *lateralmente:* CABEZA proporcionada, ocupando un tercio del total del tronco; BOCA rasgada, de mandíbulas vigorosas con dientes afilados y uniformes; OJOS relativamente pequeños, situados en la tercera parte anterior y superior lateral de *la cabeza, de color azul-negro,* irisa-

do con un círculo dorado: ALETAS amarillo-anaranjado con bordes ligeramente rojizos; OPERCULOS, con tonos anaranjados; ESCAMAS, dorado brillante, grandes en los flancos y menores en el dorso, donde ennegrecen.

Ese conjunto de caracteres conforman un ejemplar hermoso, vigorosamente proporcionado, en armonía de líneas y color. Por todo lo cual el dorado ha merecido el calificativo de "rey de las especies fluviales".

El dorado adulto alcanza normalmente gran tamaño. En el alto Paraná es frecuente obtener ejemplares de 18 a 20 ks. de peso, con más de un metro de largo, de cabeza a cola. En nuestro país puede decirse que el tipo medio de dorado que se pesca es de 8 ks. de peso.

La única diferencia externa y visible entre el ejemplar macho y el hembra de dorado, puede apreciarse en la hendidura que parte del orificio anal hacia el frente. Tal rasgo superficial, es mucho más pronunciado en la hembra.

La carne del dorado, blanca, de fibra delicada, es considerada como una de las mejores por su grato y apetecible sabor. La propagación y pesca de esta especie fluvial, resulta, por tal motivo, de gran interés y alto valor económico, recomendándose, muy especialmente, para poblar grandes represas. En nuestro medio las posibilidades en ese sentido son excepcionales. Sólo falta por parte de quienes están en condiciones de hacerlo, un propósito decidido y una acción eficaz.

COSTUMBRES Y ALGUNOS DATOS BIOLOGICOS.

El movimiento migratorio del "dorado" no es totalmente conocido. Sin embargo, las observaciones hechas por aficionados y hombres de ciencia, permiten arribar a las siguientes conclusiones: El dorado se reproduce en los cursos secundarios, donde se observan, en mayor abundancia, los ejemplares jóvenes. Pez de gran fuerza y vigor, nada con extraordinaria rapidez y salta fuera del agua con rara habilidad; se desplaza fácilmente en los cursos rápidos y supera con increíble destreza los saltos de agua. Haciendo uso de esos privilegiados recursos, en épocas de inundaciones procura llegar a los terrenos anegados y en aguas límpidas y calmas, sobre fondos cubieros de pastos, cumple la función del desove, depositando copiosas huevas color pardo-verdoso, que llega a alcanzar de ochocientos mil a un millón de óvulos.

La hembra de dorado sólo desova luego de haber alcanzado su total desarrollo, lo que en condiciones normales, se cumple entre los cuatro y cinco años de edad, período en el que alcanza a pesar de seis a ocho kilogramos. El dorado macho, en cambio, puede cumplir su función fecundante con menor edad y peso.

Las experiencias realizadas permiten afirmar que el dorado no se reproduce en aguas cerradas (estanques o pequeñas lagunas sin renovación de agua); presumiéndose que el cautiverio, lo mismo que en otros animales superiores y diversas especies acuáticas, produce en el dorado la esterilidad, como consecuencia de alteraciones que afectan fundamentalmente las glándulas genitales.

UTILES DE PESCA Y MODALIDADES

Ahora pasamos a reseñar los principales conocimientos sobre la pesca del dorado, formulando algunas consideraciones personales que nos sugiere este estilo del deporte, en el

que el hombre y sus artes se enfrentan en franca lucha con la astucia y vigorosa resistencia de una de las especies fluviales de mayor jerarquía y calidad.

Digamos, en primer término, en cuanto tiene relación con los enseres más adecuados para pescar el dorado, que es preferible prescindir de recomendaciones precisas sobre calidades, marcas y medidas, y evitar así, entrar en repetición con distinguidos autores que nos han precedido en el tema, o bien que nos ocurra, como a otros, cuyas excelentes indicaciones para su época, han pasado de moda, en virtud de que aquellos útiles han sido superados con nuevas técnicas de fabricación y por materiales más modernos. Consideramos que el mejor asesoramiento en esa materia lo proporcionan los catálogos sobre enseres de pesca y las casas especializadas en la venta de los mismos; en ellas se encuentran generalmente las últimas novedades y si éstas escasean o se han agotado, no hay más remedio que arreglarse con lo que haya de existencia en plaza. Ocurre, también, muchas veces, que el mejor utensilio, el más indicado, no está por su precio al alcance de todos los aficionados, la mayoría de los cuales integran clases populares y modestas en lo económico.

Planteadas las cosas en estos términos, que en nuestro ambiente de la pesca deportiva representa una verdad de todos los tiempos, pasaremos a referir algunos aspectos generales, que, en su conjunto, forman la técnica de esta clase de pesca. Ajustar los utensilios a esa técnica, significará hallarse siempre bien equipado y preparado para las más variadas contingencias que la pesca del dorado pueda deparar.

I.

La primera y más importante recomendación, en la que se fundamenta la esencia misma del deporte de la pesca, es la que se refiere a la resistencia de los materiales a emplearse: es importantísimo mantener la relación entre los útiles y la fuerza del animal que se intenta pescar. Es decir, procurar siempre utilizar enseres que permitan establecer el justo equilibrio, proporcionando igual chance al pescador y al pescado en la lucha por el definitivo éxito y recordar, permanentemente, que las emociones que puede proporcionarnos la pesca deportiva se hallan en relación directa con la mayor sensibilidad de las artes a emplearse. Así debe entenderse el deporte y lograr esas condiciones debe ser la constante preocupación del aficionado. Quien así lo entienda y, en consecuencia, proceda, verá facilitada su labor de elección y no hallará dificultades, en cada oportunidad, para adecuar su equipo a las necesidades de esta clase de pesca.

Para pescar con éxito el dorado, es especialmente importante tener en cuenta las características y costumbres del pez para procurarse su habitual alimentación. El dorado es un pez carnívoro y habilísimo cazador. Quiere decir, entonces, que para pescarle hay que tenderle un cebo que se ajuste, lo más posible, a sus preferencias. Utilizar como carnada un pequeño pez en movimiento, representa, sin duda, lo mejor. Conviene aquí recordar que, precisamente, son las bandadas de pequeños pececillos saltando fuera del agua, formando nubes plateadas en su precipitada huída, las que proporcionan al aficionado el índice más seguro de la presencia de dorados en esas inmediaciones.

Las carnadas naturales que se utilizan con más éxito son la rana, la boguita, el bagrecito, la mojarra, y, en general, cualquier otro pez pequeño, que se asegura en el anzuelo tratando de no interesar órganos vitales a fin de mantenerlos vivos y en movimiento el mayor tiempo posible. Si no pueden obtenerse cebos como los expresados, se utilizan trozos de pescado, de aves y de carne, aunque con resultados probadamente inferiores.

Las carnadas naturales son sustituídas en determinadas condiciones y épocas, por cebos artificiales que producen el efecto de un pez en movimiento al ser arrastrados a media agua. La forma, el brillo y los colores de estos adminículos, engañan fácilmente al dorado que los persigue hasta atraparlos y quedar apresado, pagando así, caro tributo a su voracidad. Los cebos artificiales que se emplean comúnmente para pescar el dorado, son la cuchara y el barracudo. La cuchara es un utensilio compuesto por una chapita de metal, ligeramente curvada, de 10 a 16 cm. aproximadamente de largo, a la que se asegura fuertemente el anzuelo, mediante tornillo. Se utilizan niqueladas, bronceadas, empavonadas, o simplemente pintadas, según el efecto que se pretende conseguir, en relación con el color de las aguas, la luz del día, etc.

El barracudo es una combinación simple e ingeniosa, que consiste en un anzuelo recubierto por un montón de plumas teñidas de diversos colores. Se utiliza en la misma forma que la cuchara y, en muchas ocasiones, se obtienen mejores resultados que con ésta, según el momento y las circunstancias en que la pesca se efectúa.

En materia de carnadas para la pesca del dorado en nuestro país, es interesante destacar las observaciones realizadas durante estos tres últimos años. De ellas se desprende que el dorado viene dejando cucharas y barracudos, —cebos artificiales— para dar preferencia a las carnadas vivas. En el último campeonato de pesca de dorados realizado por la Federación U. de Pesca Amateur en la represa de Rincón del Bonete, la carnada de más éxito fue la rana viva. Igual fenómeno se viene notando en la zona de Paso del Borracho, en el Río Negro, en las proximidades de Pueblo Alsina, donde tiene su local costero el Club de Pesca "El Dorado" de Tacuarembó.

II.

El tercer aspecto fundamental, se refiere a las condiciones de lucha que plantea este vigoroso pez. Hay que tener en cuenta, entonces, las reacciones características del dorado cuando se siente apresado. La tenaz resistencia que opone en defensa de su libertad, se basa primordialmente en su natural fortaleza y en su destreza de movimientos, que le permiten ensayar rápidas carreras con violentos cambios de dirección y formidables saltos fuera del agua; todo lo cual, le significa en muchas *ocasiones, obtener éxito en su* desesperado esfuerzo por librarse de los elementos que lo aprisionan. Tales características relacionadas con los útiles que comúnmente se emplean en la pesca deportiva, obligan a calificar a la caña y el molinete como los enseres que, debidamente complementados, constituyen los más indicados por su eficacia, para enfrentar exitosamente la resistencia del dorado, en esa lucha que constituye la máxima atracción en esta clase de pesca.

Y para confirmar tal aserto, nada más elocuente que señalar lo observado en las dos únicas competencias

que para la pesca del dorado organizó, hasta la fecha, la Federación U. de Pesca Amateur. En la primera de ellas, varios deportistas utilizaron el aparejo. En la esgunda, realizada 2 años más tarde, todos los que en ella compitieron, pescaron con caña y molinete. Quiere ello decir, que la experiencia, en breve lapso, sirvió para indicar lo más práctico y conveniente y la razón de la preferencia se justifica plenamente ya que la caña y el molinete son los únicos utensilios que permiten, a la vez, utilizar las líneas más sensibles y acompañar los movimientos de la pieza prendida, amortiguando debidamente la violencia de todos los tirones y sacudidas; evitando, así, el desprendimiento del pez, rotura de líneas, rainales o anzuelos.

En lo que tiene que ver con las medidas de esos útiles (largo de la caña, tamaño del molinete, grosor de la línea y rainales, número de anzuelo, etc.) insistimos en lo expresado en párrafos anteriores, o sea, que la elección debe quedar librada al criterio del deportista, de acuerdo al tamaño de los ejemplares a pescarse, según el lugar, época y condiciones en que se practica la pesca.

Corresponde, empero, formular dos recomendaciones precisas en cuanto a útiles y complementos del equipo del pescador de dorados: indicaciones que, aunque muy elementales, no deben omitirse en una nota de esta naturaleza. La primera de ellas se refiere al uso indispensable de rainales metálicos que resistan la feroz *dentellada del dorado.* Y la segunda es lo que tiene que ver con la provisión de un garfio (bichero) fuerte y resistente para levantar la pieza cobrada.

——o——

La pesca del dorado se hace de diversas maneras. La más efectiva y entretenida, es sin duda, la que se practica desde una embarcación en marcha lenta (de 5 a 8 kms. por hora), forma ésta que en lenguaje técnico se distingue con los términos: haciendo "trolling". Esta modalidad, que en general se conceptúa como una de las expresiones más modernas de la pesca deportiva, no lo es tanto, sin embargo. El ictiólogo brasileño Agenor Couto de Magalhaes, describe en su estudio sobre el dorado una forma de pesca muy similar, que se practica en aguas brasileñas desde épocas inmemoriales: en una embarcación tripulada por *dos hombres, se remonta el río* varios kilómetros y luego se regresa a impulso de la correntada, a marcha lenta; uno de los tripulantes timonea la embarcación, mientra el otro munido de una caña larga con línea fija y situado casi a proa, va realizando sucesivos y alternados lances, a derecha e izquierda, recogiendo la línea lentamente, de forma que la carnada arrastrada a flor de agua, llame la atención e incite la voracidad del dorado. Como podrá apreciarse, esta antigua forma no difiere, en su fundamento, al del moderno "trolling".

Desde la costa, se pesca el dorado con caña y molinete, a fondo, o con boya que sostenga el cebo a un metro aproximadamente de profundidad. También, en iguales condiciones, se utiliza el aparejo; aunque siempre resulta más efectiva la pesca cuando es posible efectuar el lance y recoger lentamente, procurando las condiciones más similares posibles a las del "trolling" desde a bordo.

La pesca con espinel es otra de las formas que se emplea corrientemente para la pesca del dorado, aunque más bien la practica los pescadores profesionales. El espinel —que adaptado a la pesca del dorado— adquie-

re la denominación de "doradero", es un alambre de 100 a 200 mts. de largo, sostenido por flotadores, al que se colocan numerosas brazoladas que llevan el anzuelo con la carnada. Se extiende en el río a flor de agua, a fondo o medio fondo y así se deja por espacio de varias horas y a veces de días, procediendo periódicamente a su revisación para retirar las piezas cobradas, reponer carnadas, anzuelos, reparar brazoladas, etc. Esta modalidad es rechazada por los aficionados que practican la pesca como un ideal deportivo, por entender las condiciones que *impone el uso del espinel, están* reñidas con sus convicciones y se apartan del estricto concepto del deporte.

CONDICIONES FAVORABLES PARA LA PESCA.

La época del verano es la más propicia para pescar el dorado, siendo los meses comprendidos entre noviembre y marzo los que señalan la temporada clásica de su pesca y entre esos meses, enero y febrero, los más fructíferos. Ello se debe a que la temperatura más elevada de las aguas, favorece la actividad del dorado y ésto se comprueba, además, en las horas más propicias para la pesca, que son las cercanas al mediodía y a la puesta del sol.

Los vientos más favorables, los del cuadrante norte y el estado de las aguas, en bajante.

PESQUEROS DE NUESTRO PAIS.

Existen en el Uruguay excelentes pesqueros de dorados. Pueden citarse *como puntos probadamente reconocidos*, el Salto Grande, en el Río Uruguay y Rincón del Bonete y Paso del Borracho en el Río negro. También debe citarse como pista excepcional para practicar "trolling" las aguas del río frente a la ciudad de Fray Bentos. De un modo general, puede decirse que son buenos pesqueros de dorados, los lugares de fuerte correntada, en la desembocadura de los arroyos y en las adyacencias de islas e islotes, donde el dorado procura su alimento y ensaya las ventajas de su condición innata de "cazador".

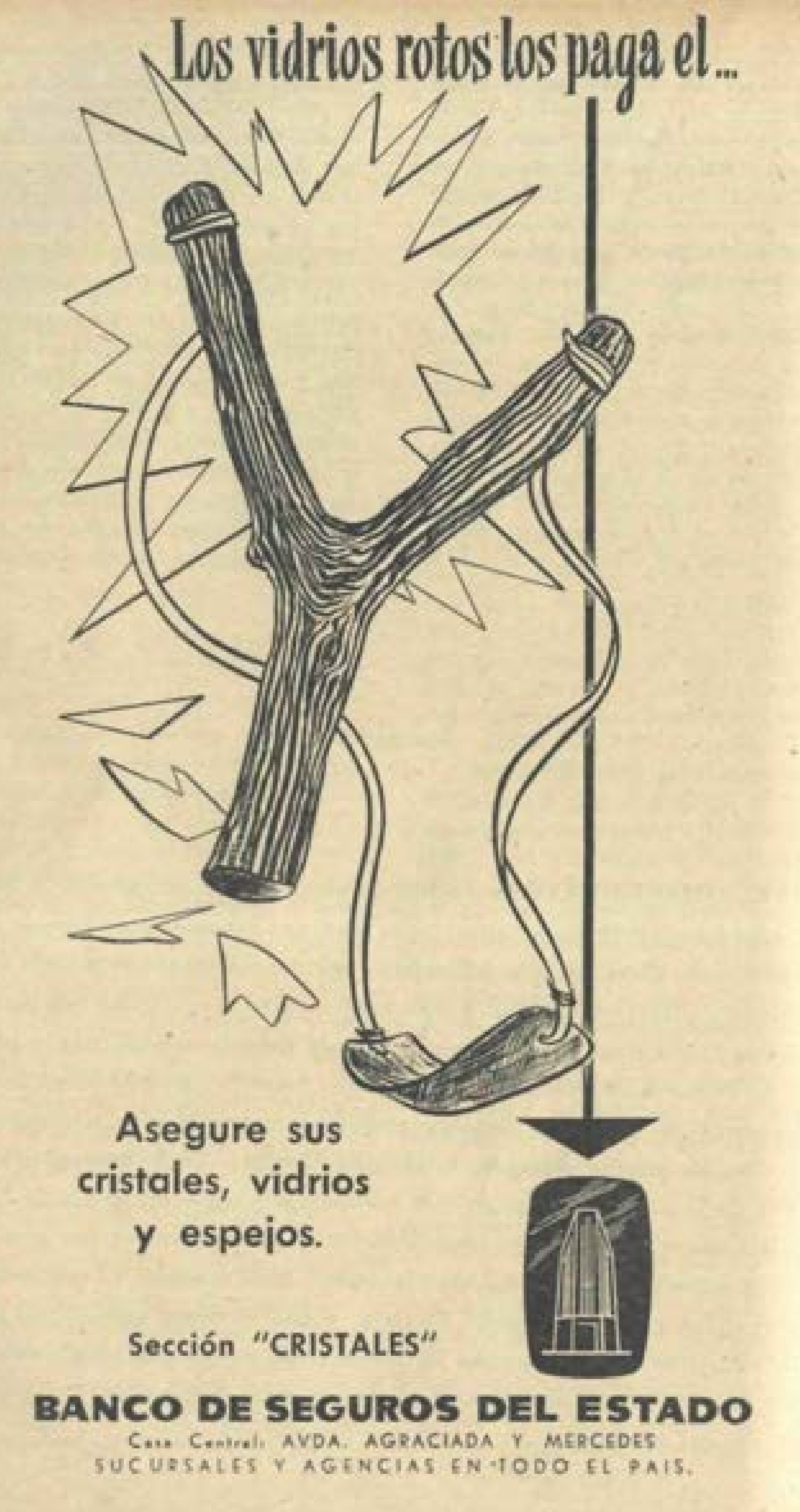
—o—

Y a modo de epílogo de esta nota, en la que hemos volcado no solamente todos los conocimientos a nuestro alcance sobre las características y pesca del dorado, sino también todo el interés y el entusiasmo que nos vincula a la pesca deportiva, deseamos hacer una referencia a la importancia que la pesca del dorado tiene para nuestros pescadores aficionados. Todos ellos saben de las características excepcionales de la pesca que nos ocupa y de las emociones sin parangón que ella depara; sin embargo la mayoría de ellos no la han practicado nunca y los que lo han hecho o lo hacen, no se dedican a ella de una manera regulár y sistematizada. Es decir, que en nuestro país la pesca del dorado no se halla todavía debidamente organizada. Recién puede apreciarse una corriente en tal sentido, que empieza a insinuarse a través de la gestión aislada de algunos esforzados deportistas del interior. En apoyo de esos "pioners", adherimos el modesto aporte de nuestra palabra, que pretende llegar por este medio a todos los rincones de la república, difundiendo toda la información que poseemos sobre el dorado, sobre su valor como pez autóctono, sobre la importancia de su protección y propagáción y sobre los aspectos más interesantes de su pe-

ca. Y de manera especial, a este último respecto, destacar que la pesca del dorado ha traspuesto los límites de las regiones sudamericanas donde ella se practica, para llegar con su fama a interesar a los aficionados de los centros mundiales más importantes de la pesca deportiva, tales como los europeos y los nortamericanos, de donde frecuentemente se reciben consultas y llegan turistas que se interesan por la pesca del dorado, cuando no excursiones de aficionados que vienen con esa exclusiva finalidad. En el mismo sentido, el ejemplo de la Argentina es también muy auspicioso. Allí existen clubes que se dedican exclusivamente a la pesca del dorado y que reúnen aficionados que han hecho de esa pesca poco menos que un culto. Y para dar idea de la importancia que tiene en el país vecino la pesca del dorado, basta recordar que por vía de un gran congreso nacional de pescadores deportivos, se declaró al dorado pez nacional.

De todos estos hechos tan significativos, pueden los aficionados uruguayos sacar provechosas conclusiones y a través de una idea renovadora orientar sus actividades en una nueva ruta de esparcimiento, que señala hacia el interior del país, indicando que los pesqueros de dorados constituyen centros de seguro porvenir para la pesca deportiva.

LAS FUGAS DE ESCLAVOS eran muy frecuentes en la antigüedad. Se empleaban todos los procedimientos para darles caza. Los anuncios prometiendo recompensas a quien diera noticias del esclavo fugitivo, o lo restituyera a sus dueños, figuran entre los procedimientos más usuales. En Egipto se ha encontrado el siguiente: "Un esclavo, de Aristógenes, hijo de Crisipo de Alabanda se ha escapado de Alejandría. Se llama Hermion, y es también llamado Nilos, Sirio de nacimiento, de la ciudad de Bambyce, próximamente de 18 años, estatura media, sin barba, las piernas derechas, la barbilla hundida. Tiene una señal a la izquierda de la nariz, una cicatriz por encima del pliegue izquierdo de la boca y en la muñeca izquierda un tatuaje de letras bárbaras hecho con puntos. El que le presente recibirá dos talentos de cobre y 3000 dracmas. El que solamente indique el lugar donde se oculta, recibirá, si está en lugar sagrado, un talento y 2.000 dracmas; si está en casa de persona solvente y que pueda sufrir castigo, 3 talentos y 5.000 dracmas. Si se quiere hacer declaración dirigirse a los empleados del estratega.


Los vidrios rotos los paga el...
Asegure sus cristales, vidrios y espejos.
Sección "CRISTALES"
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
Casa Central: AVDA. AGRACIADA Y MERCEDES
SUCURSALES Y AGENCIAS EN TODO EL PAIS.

LA HUERTA FAMILIAR DESDE ARTIGAS A NUESTROS DIAS

por Juan Edmundo Miller

INTRODUCCION

Finalizábamos nuestros apuntes, iniciados en la edición anterior, con las siguientes palabras: ..."no sabemos si del ALMANAQUE de 1957 al de 1958 se podrán contar muchas cosas interesantes sobre la evolución del Uruguay, pero en materia de HUERTA FAMILIAR —sin posar de profetas— podemos adelantar que la memoria de Artigas quedará orgullosa de sus hijos".

En verdad que este ALMANAQUE es, sencillamente, un libro redactado entre muchos y, el editor —que lo es el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO, uno de los Entes Autónomos que honran al Uruguay,— nos dispensa, a los autores, la facultad de no alterar la continuidad del tema. Estos apuntes, representan, por lo tanto, el segundo capítulo de "LA HUERTA FAMILIAR DESDE ARTIGAS A NUESTROS DIAS". (Ver páginas 230 a 233, Almanaque 1957).

En otro lugar de este mismo volumen el lector podrá informarse, en síntesis, de los grandes mojones que señalan el primer quinquenio de la cruzada de la huerta en el Uruguay (1952-1957) y, entre lo ya publicado anteriormente, la reseña citada y las consideraciones que redactamos ahora, cualquier persona percibirá en su ánimo la sensación de que, por esta vía, la memoria de Artigas se sentirá orgullosa de sus hijos.

I

A comienzos de 1955 un Jefe de Policía, el Señor Alberto Eccher Sanguinetti, de Cerro Largo, documentaba ante el Ministerio del Interior, la producción de las chacras y huertas policiales, plantadas con semillas provenientes de distintas zonas de la República. "Una de las cosas que en verdad lamento" —decía el Señor Eccher en una carta dirigida a persona que promovió el envío de semillas en cantidades que desbordaron las necesidades — "es no haber podido culminar mi labor en "pro de las huertas y chacras policiales, pues debo abandonarla precisamente este año cuando recién "comenzaba a dar sus frutos una "obra en la que tanto afán y tanto "cariño he puesto pues con las semillas recibidas gracias a la invalorable cooperación popular, espero tener una gran cosecha y *será lamentable ver nuevamente en esos terrenos donde hoy crecen tantas plantas, pistas de carreras y pastoreos "de "parejeros"*.

En setiembre de 1954 el Señor Eccher dejó constancia ante el Ministerio del Interior de la distribución "entre el personal policial, cárcel pública, comedores escolares, Escuela al Aire Libre, Hogar Rural y Pabellón TBC. como entre el vecindario necesitado, las cosechas obtenidas en el transcurso del año"....

Destacaba de esas cosechas, 580 kilos de porotos, 172 kilos de tomates, 1.500 zapallos, 20.000 ajos, 42.000 cebollas, 296 atados de perejil, amén de sandías, melones y treinta mil kilos de maíz para forraje de las caballadas. De los almácigos existentes "en las Comisarías segunda urbana y sexta y undécima rural, se procedió a la distribución de sesenta mil mudas de cebollines, veinticuatro mil de lechugas y veinte mil de repollos".

También por aquellos días (el 5 de julio de 1955) se consignaba ante el Ministro de Ganadería y Agricultura, Dr. Ramón F. Bado, este singular acontecimiento.

El 29 de noviembre de 1954 la Señorita Aurora Díaz Sánchez expresa deseos de intercambiar semillas con España. El 9 de enero de 1955 el altruista Rotario de Durazno Señor Camilo R. Neira envía semillas de zapallos, acelgas, espinacas y otras variedades. Estas son cursadas por avión con un permiso especial de nuestras autoridades sanitarias. El 23 de junio de 1955 el Señor Ramón Diz, residente en Padrón, Lestrove, Coruña (España) envía correspondencia al Uruguay en la que dice: "...estas líneas son para expresar mi mayor agradecimiento por las sorprendentes semillas que por mediación de mi sobrina Aurora Diz Sánchez, de la Villa del Cerro de Montevideo, tuvo la gentileza de enviarme. Esas semillas se dan a las mil maravillas por estas tierras, llegando a ser los frutos tan exquisitos que orgulloso los he presentado en EXPOSICIONES *OBTENIENDO LOS PRIMEROS PREMIOS*".

A mediados de 1956 fue muy comentada la huerta de un dibujante que en un tercer piso de la calle 21 de Setiembre y Bulevard Artigas, dentro de 25 metros cuadrados, —área total de la azotea— cultivaba toda la verdura para la mesa familiar, incluso grandes y sabrosas frutillas. Por esos mismos días se daba la noticia de que en la Ciudad de Paysandú, un anciano de 75 años, aguardando su jubilación en trámite desde 1950 (concedida en junio de 1957) defendía "su puchero" cultivando una huerta en la finca que arrienda en la calle México y General Artigas; y en Mayo del corriente año nos sorprendían con la proeza de un ciudadano Sirio-Libanés, mecánico de profesión, que en calle Nelson y Américo Vespucio de nuestra capital, exhibía un zapallo de apreciables dimensiones, cuyas guías habían ascendido por un árbol. El zapallo *creció y maduró colgado.*

Estos ejemplos nos demuestran como "*en todas partes se cuecen habas*" y acaso, para testimonio de que la huerta Oriental está cumpliendo una misión "*más allá de fronteras*" tomaremos este elocuente ejemplo que consta en la edición del 21 de Marzo de 1957 de la Revista "Mundo Uruguayo". "Recientemente una radioemisora porteña recogió un hecho significativo que interesa destacar. El conocido comentarista Rioplatense Josué Quesada contó por la broadcasting del otro lado del Plata, un episodio que le había ocurrido en las cercanías de Mar del Plata. Dijo que le llamaron la atención unas huertas familiares que encontró en establecimientos locales. Y cuando les preguntó cual era el origen de esas huertas los vecinos aclararon: ESCUCHAMOS A RADIO CARVE DEL URUGUAY Y SIGUIENDO SUS INDICACIONES HEMOS HECHO ESTAS HUERTAS. HACE AÑOS QUE ESCUCHAMOS Y SEGUIMOS SUS CONSEJOS"..... Quien esto refirió fue el entonces exilado político Radical

Dr. Ricardo Mosquera. Su relación la finalizaba con estas palabras: "ESTO VALE MAS QUE CIEN DISCURSOS DIPLOMATICOS Y QUE MIL FRASES DE CIRCUNSTANCIAS".

A comienzos de 1956 una delegación de jóvenes estudiantes del Instituto Vázquez Acevedo visitó la Ciudad de LA PLATA, en misión de confraternidad. Llevaron, como presente, abundantes semillas de huerta y jardín y algunas variedades de árboles que, bajo los auspicios de la AGRUPACION AMIGOS DEL BOSQUE, que preside el prestigioso demócrata y hombre de ciencia Doctor Nicodemo Scenna plantaron en "EL BOSQUE" de La Plata, frente al monumento de los 5 grandes (Spegazzini, Ameghino, Vucetich, Almafuerte y Korn) y, en otros sectores, como nos ilustrarán estos párrafos de una carta del Doctor Scenna: "...en el paseo del Bosque, tradi"ción y orgullo de la Ciudad Capi"tal, en los Jardines de la Universi"dad que fundara Joaquín V. Gon"zález, y en la plaza que lleva el "nombre del fogoso tribuno de la "Revolución de Mayo, Mariano Mo"reno, allí quedarán también como "símbolo de dos tiranías, la de Ro"sas y la de este otro fantoche que "no quiero nombrar"... "Que be"llo sería — agregaba el Dr. Scen"na que en la hermosa Montevideo, "una Avenida de Tilos donados por "Argentinos dijera a las generacio"nes venideras de ese permanente "vínculo de fraterna amistad entre "Uruguay y Argentina. Y aquí, en "la Ciudad de Dardo Rocha, en la "Universitaria Ciudad de La Plata, "una estatua del gran Artigas cons"truída con bronce donado por los "niños escolares del distrito perpe"tuaría la memoria del procer de la "Banda Oriental".

En reciprocidad al *Ibirapitá de Artigas*, nuestro buen Platense Señor Ramón Hernández Ojeda ofreció obsequiar al Uruguay con un gajo del "Pino de San Lorenzo", bajo cuya sombra José de San Martín (El Santo de la Espada, como lo bautizara Ricardo Rojas) redactó el parte de guerra dando cuenta de la histórica batalla.

En las circunstancias anotadas, los jóvenes estudiantes del Instituto Vázquez Acevedo llevaron un retoño del Ibirapitá que había traído desde el propio solar de Artigas, en Paraguay, el navegante uruguayo, del vapor Dayman, Señor Augusto Labardell, como asimismo treinta kilos de tierra para solemnizar esas plantaciones. Llevaron, además, un cajoncito con ocho plantitas de Jacarandá, cultivadas en sus viveros de Castillos, Departamento de Rocha, por el Señor Carlos Félix Mozo, que fueron acondicionados, para su conservación y segura conducción por el Señor Martín D. Cabrera, ex Comisario, Jubilado, con relevante actuación en el Departamento de Río Negro, hoy con huerta y granja en Camino Maldonado. Y llevaron un "ARBOL DE LA AMISTAD" enviado desde Río Branco, Departamento de Cerro Largo, por el Jefe del Telegrafo Señor Eleodoro D. Gutierrez. Este "árbol de la amistad" fue entregado "en nombre del Prefeito de Yaguarón (Brasil) General don Oscar F. de Azambuja, retribuyendo un retoño de Ibirapitá" ... que le había sido obsequiado por la Señora Titania S. de Garate, de Sayago, para plantar el 23 de setiembre, día de la muerte física de Artigas, junto a su bronce en la plaza de la hermana Ciudad Brasilera. "Arbol de la amistad" llamó a su Jacarandá plantado en La Plata, el Prefeito de Yaguarón, que aludió al Ibirapitá recibido en los siguientes términos:

"IBIRAPITA está con nosotros, "en el jardín del pueblo, en el co-"razón geográfico y espiritual de la "Ciudad. Dentro de algunos años, "su sombra cobijará el bronce de "Artigas. No podemos delimitar los "confines del simbolismo, una vez "que el pensamiento del Hombre — "lo único efectivamente Libre— al-"canza lo que se encuentra muy "adentro de los Espacios y más allá "del Tiempo. El Patriarca, su árbol "y su sombra, no es solamente un "recuerdo bajo ese paisaje. Hay mu-"cho de profundidad en su memo-"ria... Así como los apóstoles, aún "después de la muerte del Maestro, "ustedes y nosotros de América, no "dejamos de sentir la presencia del "héroe, porque su figura la tenemos "siempre en nuestras pupilas". GENERAL OSCAR F. DE AZAMBUJA, PREFEITO DE JAGUARAO, BRASIL.

Hace pocas semanas —en julio de 1957— fue huésped de Montevideo el Ingeniero Don Leonel Brizola, Prefeito de Porto Alegre, y manifestó deseos de interiorizarse sobre "la cruzada de la huerta Oriental", cuyas resonancias habían llegado a sus oidos, debiendo, a su solicitud, redactarse un memorandum que le fuera enviado, señalando aspectos capitales de esta cruzada en todo el territorio de la Nación. Se le hizo saber que "niños, familias, instituciones de la República, se intercambian semillas de jardín, de huerta y frutales".... y que "estos intercambios han salido más allá de nuestras fronteras", citándose, además de los países que hemos mencionado precedentemente, Costa Rica, Colombia, Japón. En cuanto al Paraguay se consignó que "en el propio solar de Artigas (Curuguatí) se ha creado una huerta escolar con semillas enviadas por personas del Uruguay y un Parque con 19 árboles enviados por 19 horticultores. Número simbólico, se agregaba, para recordar que Artigas nació un día 19, en Junio de 1764.

II

En el quinquenio 1952-1957 que el lector verá reseñado en otras páginas, podrá repararse que, después de los preparativos indispensables para una cruzada de aliento y largo alcance, esta se inaugura el 18 de enero de 1953 y que ya el 7 de febrero se aprueba una leyenda que deberá lucir junto a cada Ibirapitá que se plante al inaugurar una cruzada jurisdiccional. La leyenda adoptada dice así: "...a la sombra de un antepasado mío descansó y meditó José Artigas, el Protector de los Pueblos Libres. No me causes daño y brindaré a tu paz espiritual todo el caudal del cual está saturada mi savia. IBIRAPITA". *Es el árbol que le habla al caminante.*

También, en esa reseña, el lector observará que el 28 de Marzo de 1953 se aprueba el HIMNO DE LAS HUERTAS VECINALES, que consta de dos coros y un solo.

"Labremos la tierra que pide simien-
[tes
La patria reclama tan noble labor
Y con entusiasmo la pala de dientes
Remueva y desbroce rompiendo el
[terrón.
Labremos la tierra que brinda gus-
[tosa
A quien la trabaja cosecha mejor
De padres e hijos la grey laboriosa
Cultive sus dones de Paz y de Amor".

Luego el sólo:

"A toda familia que cuida su huerta
La huerta le brinda placer y solaz.

Rodea de verde muralla la puerta,
Dolor y miseria no pueden entrar".

...Y el otro coro:

"Marchemos confiados en pos del fu-
[futuro,
Unidos por esta confraternidad,
Buscando un destino tranquilo y se-
[guro:
La huerta no pide, es ella quien dá".

...La partitura ha sido impresa, para piano, por la Junta Coordinadora Pro Huertas Vecinales que, como se verá en la reseña, fue creada el 23 de diciembre de 1952, designándose Presidente al Coronel Teodoro Schinca.

El Consejo de Enseñanza Primaria y Normal instituyó, más tarde "EL DIA DE LA HUERTA", el 25 de noviembre de cada año. Ese día los niños escolares exponen sus cultivos y cantan su himno ya bastante popularizado. La letra corresponde al Profesor Luis J. Manzini y la música al compositor Antonio Marquez. A esta altura conviene diferenciar el movimiento de huertas en el Uruguay. La cruzada de las *huertas vecinales* es un movimiento de pueblo que actúa sin ley, por cuya conquista se trabaja ante el Parlamento. La cruzada de *huertas familiares*, auspiciada por el Ministerio de Ganadería y Agricultura opera en base a la ley 11752 del 16 de noviembre de 1951. Esta ley admite sólo "hasta 20 localidades" del Interior, habiendo abarcado en las mismas, durante el año 1955, la escasa superficie de 99 hectáreas 7779 m². con un total de 2100 horticultores inscriptos en el concurso oficial, en las referidas 20 *localidades que cubren*, por su limitación, nada más que 12 Departamentos. La cruzada de la Junta Coordinadora Pro Huertas Vecinales, en cambio, es de matrícula libre. Si bien su radio de acción es el Departamento de Montevideo, su gravitación es nacional y, más lejos aun, Continental, como ya se ha demostrado en el apartado anterior. (Montevideo calcula inscribir este año alrededor de cuatro mil horticultores).

Esa matrícula libre permite fomentar la huerta en todo el territorio nacional. Así el Departamento de Treinta y Tres, que por la ley 11752 registra 85 inscriptos, por el movimiento popular Treinta y Tres ofrece más de mil huertas en 11 localidades de dicho Departamento. En Artigas, las 130 huertas de la ley 11752 son ampliamente superadas por concursos promovidos por Comisiones Populares en Estación Javier de Viana, Tomás Gomensoro, Bella Unión. Son dos ejemplos elocuentes que nos dan la medida de que la huerta familiar no representa NOVENTA Y NUEVE HECTAREAS documentadas por el Ministerio de Ganadería y Agricultura sino mucho centenares de hectáreas. El área podría proporcionarla un censo de ese carácter a cargo de cada Comuna del Interior, como ya ha sido sugerido desde varios sectores de opinión.

El Departamento de Paysandú está *huérfano de protección por parte* de la Ley 11752, pero en GUICHON, la Liga del Trabajo y el periódico "El Terruño" ofrecerán este año un gran concurso de huertas (con anexo artesanado casero) en adhesión a su cincuentenario de fundación. En Florida tampoco actúa dicha Ley, pero en SARANDI GRANDE, por iniciativa del periódico "NOTICIAS" se ha constituído *una Comisión Pro Huertas* que patrocina su respectivo concurso. En Rivera, la ley ampara sólo a la Capital (como en Artigas). La pequeña cifra de 122 huertas inscriptas

arroja Rivera, pero en ese mismo Departamento se registran movilizaciones y concursos en TRANQUERAS, promovida por el Rotary Club con su slogan "guerra al baldío" y en MINAS DE CORRALES, promovido el concurso por una Comisión de caracterizados vecinos de la citada Villa Norteña. Iguales ejemplos pueden citarse en Durazno, Maldonado y otros Departamentos. En Durazno, por iniciativa de la Junta Departamental funciona una Comisión de Vecinos que auspicia concursos de huertas y en Maldonado hay tres concursos en marcha. Uno de estos concursos es debido a iniciativa del Concejo Departamental y cubrirá varias jurisdicciones. En Punta del Este, como adhesión a su cincuentenario, el Consejo Local dispuso un concurso de huertas y en el Barrio Rivera, de Maldonado, por iniciativa de su Comisión de Fomento se cumplirá también su respectivo concurso.

Hay quienes oponen a las 2100 huertas fomentadas por la ley 11752, una cifra superior a SESENTA MIL HUERTAS FAMILIARES provenientes del esfuerzo popular. Pero ese no es el problema. Porque el problema radica en que tanto las unas como las otras al complementarse (y guarismos aparte) cumplen su función económica, esto es: *abaratar la vida* o, como se expresa en las Bases aprobadas el 25 de noviembre de 1952: ... "1º. *Utilizar la huerta familiar como vehículo para el abaratamiento de la vida de las familias de modestas condición económica.* 2º. *Contribuir por vía de la huerta vecinal a un mayor contacto del hombre con la naturaleza, un más acendrado amor a la tierra y un más positivo habito hogareño, y* 3º *Realizar, por el referido conducto de cultivo intensivo, un aporte a la mayor producción, insistentemente reclamada por el Gobierno y la población de la República*".

El Jefe del Laboratorio de Fruticultura de la Dirección de Agronomía, Ingeniero Agrónomo José A. Berta —verdadero pionero de la horticultura del Uruguay y encargado de aplicar la Ley 11752, redacta excelentes informes sobre el tema a su cargo, destacando frecuentemente los notables beneficios de la huerta. De su informe publicado en el Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura (edición 612, del 24 mayo 1956) extraemos algunas de sus conclusiones: ..."se ha demostrado a dichas ciudades y localidades la posibilidad de obtener por sus propios medios, parte de su alimentación, volcando sus excedentes en la Ciudad, beneficiándose ambas plantas, urbana y sub-urbanas, las cuales se han visto dotadas de verduras frescas en cantidad, supliéndose así las deficiencias alimenticias de las mismas, en especial la planta sub-urbana". "...el valor de la abundante producción obtenida —mudas y semillas de asiento— supera en mucho a los recursos TOTALES arbitrados por la ley 11.752"... ($ 50.000.00 para cubrir 20 localidades, debiendo con esa débil cifra afrontar gastos generales, adquisición de semillas y mudas y concesión de premios).

Dice en otra parte de sus conclusiones el Ingeniero Berta: "...si en el aspecto de premios, dichos concursos han dado un resultado positivo, no lo ha sido menos en el aspecto *social* al impulsar, con el ejemplo, a elementos que por distintas circunstancias demostraban cierta inercia al trabajo, impulsándolos a cultivar sus baldíos para después recibir la innegable benéfica influencia que ejerce

la tierra sobre quien, con su esfuerzo, arranca de ellas sus productos".

Por diversos caminos se llega a Roma. Lo que interesa a la Nación Oriental es que se cultive la tierra. Y en este caso de la huerta, sea por impulso oficial, sea por impulso privado, sea por hombre, por mujer o por niño, por guardia civil en actividad o jornalero de la construcción jubilado, lo evidente es que la Patria se enriquece con los cultivos hortícolas y quienes laboran la tierra, no sólo se dignifican sino que labran su propio bienestar y adquieren una manifiesta tranquilidad económica.

III

Un hecho muy significativo en esta cruzada de la huerta Oriental es el de la gratuidad. Los miles de personas que integran el gran ejército civil de horticultores, desempeñan sus funciones honorariamente y practican ese hermoso principio Rotario que reza "dar de sí antes que pensar en sí".

Igual temperamento adoptan las radios, diarios, revistas, agencias telegráficas. En este sentido cabría batir palmas a estos instrumentos de cultura y docencia por su estímulo a los afanes de quienes practican el oficio del *primer horticultor oriental*, como le llaman a Artigas nuestros niños escolares.

Y en punto a ser justicieros expresemos que estas iniciativas nacidas del seno del pueblo han sido saludadas con entusiasmo por los "médicos de la tierra" nuestros conceptuados Ingenieros Agrónomos que cooperan con un patriótico desinterés brindando sus juiciosos consejos y sabias orientaciones.

Los gobiernos Departamentales, por su parte, están prestando preferente atención a este formidable rubro que puede traducirse en cifras millonarias que superen a nuestro vacuno y lanar unidos. Y admiten, estos gobiernos departamentales, que esta acción de pueblo, por conducto de sus Comisiones de Fomento, está ayudando a gobernar.

CINCO AÑOS DE HUERTA FAMILIAR

Desde el punto de vista gubernamental y escolar existen movilizaciones que datan de época anterior a la siguiente reseña que la ubicaremos —a grandes rasgos— en sus fechas precisas en cuanto a PREPARACION, ORGANIZACION Y DESARROLLO.

Reseña redactada por Juan Edmundo Miller — especialmente para el Almanaque del BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO. (15 agosto de 1957).

1951

7 de Diciembre:

Al cumplirse, en esta fecha, 10 años del ataque a Pearl Harbor, por los japoneses, en comentario de RADIO CARVE se aludió a la influencia de "*LOS HUERTOS DE LA VICTORIA*" para ganar la guerra contra el totalitarismo nazi. Se documentó dicha audición ante el Ministerio de Ganadería y Agricultura, sugiriéndose darle a la *HUERTA FAMILIAR* un grán desarrollo en el país, mediante el concurso popular.

1952

15 de Agosto:

Al cumplirse el primer año de funda-

ción de la UNION NACIONAL POR 150.000 VIVIENDAS, se expuso en el CLUB BANCO REPUBLICA ante el ex Presidente del Instituto de Viviendas Económicas designado Ministro de Hacienda Dr. Eduardo Acevedo Alvarez, prestigiar la *VIVIENDA, LA COOPERACION* y *LA HUERTA* para un mayor bienestar de la familia Oriental.

26 de Octubre:

El Presidente de la COMISION DE FOMENTO DE LA UNION Señor Rubens D. Calabria plantea ante el organismo que preside una cruzada PRO HUERTAS FAMILIARES para la VILLA DE LA UNION, difundiendo la iniciativa en el órgano oficial.

11 de Noviembre:

El Presidente del CONSEJO NACIONAL DE GOBIERNO Señor Andrés Martínez Trueba felicita a la Comisión de Fomento de la Unión por su iniciativa.

18 de Noviembre:

El Presidente de la COMISION DE FOMENTO DE PIEDRAS BLANCAS Señor Luis Gerona Casales, concurre a una reunión adhiriendo a la cruzada. Se resuelve redactar BASES y REGLAMENTO.

25 de Noviembre:

APROBACION DE BASES Y REGLAMENTO Y DESIGNACION DE AUTORIDADES PROVISORIAS.

23 de Diciembre:

Se crea la JUNTA COORDINADORA PRO HUERTAS VECINALES integrada, a esta fecha, por delegados de numerosas Comisiones de Fomento y de Instituciones públicas y privadas que han adherido. Se designa Presidente de la Junta al Coronel Señor Teodoro Schinca. (Los diarios y radios proporcionan amplia información).

26 de Diciembre:

El Dr. Luis Alberto Brause informa al Consejo Nacional de Gobierno —como integrante del mismo— de la constitución de la Junta Coordinadora pro huertas vecinales y exalta sus finalidades.

1953

18 de Enero:

A la hora 10, en 8 de Octubre 3332, sede de la Comisión de Fomento de la Unión, se inaugura la cruzada, con la presencia de autoridades Nacionales, Departamentales y numeroso público. Suelta de 18 palomas mensajeras (una por Departamento del Interior) con un mensaje y una semilla del Ibirapitá de Artigas, árbol simbólico que deberá plantarse en cada jurisdicción.

25 de Enero:

Inauguración en Belveder, Sede del Club Liverpool. Creación de la primer huerta colectiva, a cargo de 46 niños del Club CADEYPA, en predio de 1.200 m^2. cedido por la señorita María Tesoro Salaverría en Agraciada 4141.

7 de Febrero:

Inauguración en Piedras Blancas. Al plantarse el Ibirapitá se adopta la leyenda redactada por el señor Luis Gerona Casales.

28 de Marzo:

Inauguración en Barrio Jardines del Hipódromo y aprobación del HIMNO DE LAS HUERTAS VECINALES, letra del Profesor Luis J. Manzini con música del maestro Antonio Marquez. (La partitura está impresa, para piano, y se reparte en las escuelas).

14 de Junio:

Se inicia gran huerta escolar en dos hectáreas y media, Escuela Nº 150 de Paso de la Arena.

EN ESTE SEMESTRE SE INAUGURARON CRUZADAS CON PLANTACIONES SIMBOLICAS DEL IBIRAPITA DE ARTIGAS en Cordón, Manga, Punta Rieles y Chacarita, Malvín, Aires Puros, Carrasco y otras jurisdicciones. Asimismo se procedió a registrar inscripciones para el concurso, estudiándose la creación de almácigos para reparto de mudas. Se iniciaron distribuciones de semillas, herramientas y asesoramientos agronómicos.

16 de Junio:

El Señor Rubens D. Calabria, como delegado del Ministerio de Instrucción Pública y a pedido del titular de la cartera Señor Justino Zavala Muniz, produce informe favorable a monografía redactada por Juan Edmundo Miller abogando por un Congreso Nacional de Horticultura para esbozar, para ante el Parlamento, una LEY NACIONAL DE FOMENTO HORTICOLA.

14 de Agosto:

La Comisión Pro Congreso —designada por la Junta Coördinadora— presidida por el Señor L. Enrique Andreoli, informa favorablemente la realización de dicho Congreso y articula el programa del mismo.

1954

Se intensifica la propaganda en Montevideo con grandes repercusiones en la prensa, radio e instituciones del interior. Se organizan numerosas Comisiones de Fomento. Se realizan distribuciones de premios.

1955

6 de Abril:

En el DEPARTAMENTO de TREINTA Y TRES, por iniciativa del Concejal Señor Genaro García se crea la COMISION DEPARTAMENTAL de HUERTAS FAMILIARES.

17 de Mayo:

En el DEPARTAMENTO DE SORIANO, por iniciativa del Presidente del Concejo Señor Pedro José Echezarratea, se crea la COMISION DEPARTAMENTAL DE HUERTAS FAMILIARES, designándose Presidente al Ingeniero Agrónomo Julio Eduardo Correa.

SE CREAN NUMEROSAS COMI-

SIONES PRO HUERTA EN VARIOS DEPARTAMENTOS. En MONTEVIDEO se hace nueva distribución de premios y el CONSEJO NACIONAL DE ENSEÑANZA PRIMARIA Y NORMAL instituye el 25 *de Noviembre* de cada año como *"EL DIA DE LA HUERTA"* a celebrarse en las Escuelas Públicas.

6 de Agosto:

Se crea en Montevideo la ASOCIACION DE COMISIONES DE FOMENTO visto la cantidad existente que se estima en unas 80. Se designa Presidente de la Asociación al Dr. Angel Barrio Hijo. El Concejo Departamental, por su parte, crea la Secretaría de Relaciones, confiándose su Dirección al Señor Horacio H. Bafico.

17 de Agosto:

Un proyecto de Ley Nacional de Fomento Hortícola presenta a la Cámara de Representantes la legisladora Profesora Elsa Fernández de Borges. (La base de financiación consiste en un fuerte impuesto a los TERRENOS BALDIOS, liberándose del mismo a los predios cultivados con huertas).

1956

SURGEN MOVIMIENTOS EN NUMEROSAS ZONAS DE LA REPUBLICA, DESTACANDOSE ESCUELAS (urbanas, suburbanas y rurales), CLUBES DE NIÑOS AGRARIOS, POLICIA, EJERCITO, ROTARY CLUB, Y OTRAS.

15 de Diciembre:

La Comisión de Fomento de PARQUE DEL PLATA, por iniciativa de su Presidente don José A. Retali, promueve mesa redonda de Comisiones de Fomento del Departamento de CANELONES, aconsejándose concentraciones regionales en todo el territorio nacional.

1957

18 y 19 de Mayo:

Organizado por el CONSEJO COORDINADOR DE COMISIONES DE FOMENTO DE MALDONADO se realiza en la Capital Fernandina (Sede de la Jefatura de Policía) el PRIMER CONGRESO DEPARTAMENTAL DE COMISIONES DE FOMENTO, aprobándose 33 conclusiones. 15 de estas conclusiones se refieren al fomento de la HUERTA Y LA GRANJA en diversas formas. El Congreso formula un categórico pronunciamiento en favor de la LEY NACIONAL DE FOMENTO HORTICOLA.

24 de Mayo:

En el DEPARTAMENTO DE COLONIA, por iniciativa del Concejo se crea la COMISION DEPARTAMENTAL DE HUERTAS FAMILIARES, designándose presidente al periodista Señor Arturo G. Stutz, Director del diario "HELVECIA" de Colonia Suiza.

MOVIMIENTOS PARCIALES se manifiestan en todos los Departamentos destacándose, por su intensidad, MALDONADO y TREINTA Y TRES. Este último anuncia para su concurso de 1957 más de MIL HORTICULTORES inscriptos, en 11 zonas del Departamento. *MONTEVIDEO* estima inscribir varios millares en el concurso de 1957.

RESUMEN

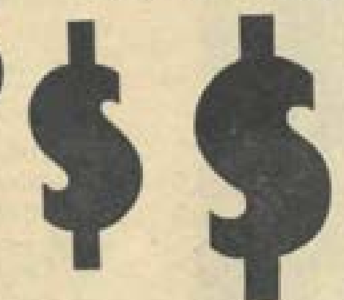
El territorio nacional está prácticamente cubierto, con apoyo unánime de sus organismos populares, su prensa y radio y asentimiento gubernamental. Se anuncia UN CONGRESO NACIONAL DE COMISIONES DE FOMENTO. Un censo de huertas familiares señalaría varias decenas de millares de cultivos hogareños.

Desde el punto de vista de su expansión al exterior, citamos un fuerte intercambio de semillas con ARGENTINA (donde se han hecho plantaciones de árboles enviados desde el URUGUAY). Asimismo plantaciones en PARAGUAY y BRASIL; contacto con COSTA RICA y COLOMBIA, intercambio de semillas entre niños URUGUAYOS y JAPONESES y la obtención de PRIMER PREMIO de una huerta creada en una región de GALICIA (España) con semillas enviadas desde DURAZNO. Este grato episodio fue documentado, por nota, ante el Ministerio de Ganadería y Agricultura.



Un sirio libanés afincado en nuestro país y a nuestras costumbres, desde hace 40 años, vió nacer y desarrollarse un zapallo de gran peso, colgado del árbol de frente a su casa de la calle Américo Vespucio y no quiso "cosecharlo", para mantenerlo como escudo simbólico de su fé en las huertas familiares.





Infección antivariólica de las aves

Por el doctor Humberto Grimaldi

La infección diftéricovariólica de las aves es una enfermedad contagiosa, enzoótica o epizoótica, que ataca a la mayoría de las aves, jóvenes y adultas. Se caracteriza por la formación de falsas membranas sobre las mucosas (boca, faringe, etc.) y de nódulos sobre la piel (cresta, barbillas).

Clínicamente la infección diftéricovariólica, se presenta bajo cuatro formas diferentes, a saber: 1) Forma *bucofaringea o digestiva* en esta forma se observan falsas membranas sobre las mucosas del pico, faringe, esófago, laringe y tráquea. Las membranas son friables o elásticas, de color blanquecino o amarillento y adhieren íntimamente a los tejidos subyacentes y cuando se desprenden dejan al descubierto superficies ulceradas. 2) Forma *nasal*: se observan lesiones similares a las descriptas precedentemente, que asientan en la hendidura del paladar y en las fosas nasales. 3) Forma *ocular*: se caracteriza por la presencia de placas amarillentas o pequeños nódulos gaseosos en el espesor y en la cara interna de los párpados. Estas lesiones originan una conjuntivitis intensa y rebelde que se extiende a veces hasta el seno infraorbitario. El ojo aparece semi-cerrado y los párpados congestionados. 4) Forma *cutánea*: consiste en la aparición de pequeños botones, especies de verrugas costrosas, al nivel de la cresta de los barbillones, de la comisura del pico, párpados y, en general, sobre toda la piel.

Etiología.

El agente causal de esta enfermedad es un virus filtrable que, como ya se ha dicho, se caracteriza por producir lesiones nodulares en la piel y membranas diftéricas en las mucosas. En otro tiempo se creyó que difteria (lesiones de las mucosas) y viruela (lesiones de la piel) eran enfermedades enteramente distintas, hasta que Garnwath (1908) demostró que el material procedente de falsas membranas extraídas de la boca y garganta podía dar lugar a la formación de lesiones típicas de viruela cuando era inoculado en la piel. Esta comprobación de Garnwath fue confirmada por gran cantidad de investigadores, y en la actualidad es universalmente admitido que las lesiones de las mucosas y de la piel son manifestaciones distintas de la acción patógena de un mismo y único agente infeccioso, además de las localizaciones mencionadas (mucosas y piel), en los animales enfermos se puede demostrar la existencia del virus en el cerebro y en los órganos genitales.

Especies afectadas.

Esta enfermedad ataca con mayor frecuencia a las gallinas y a las palomas, pero se la puede observar también en los pavos y patos. Los ensayos experimentales para trasmitir la infección a lauchas, ratas y cobayos, han dejado constantemente resultados negativos.

En el conejo parece que el virus puede permanecer vivo en los órganos y en la sangre, sin causar síntomas de enfermedad, hasta 65 días después de la infección experimental (Lusena 1926). Van Heelsbergen encontró que inoculando el virus de

la infección diftéricovariólica en la mucosa bucal de caballos, se produce una lesión muy semejante a la de la estomatitis pustulosa.

Epizootología.

En condiciones naturales, el contacto entre los animales enfermos y los sanos es esencial para la trasmisión de la enfermedad, pues según todas las probabilidades el virus penetra a través de pequeñas heridas de la piel y mucosas.

El *Stomoxys calcitrans* y los mosquitos del género *Culex y Aedes* también pueden transportar el virus y, por lo tanto, contribuir a la difusión de la enfermedad.

Aunque esta afección es más común en primavera y en otoño, se presenta durante todas las épocas del año.

Profilaxis.

Comprobada la enfermedad, se debe proceder a la inmediata separación de los animales enfermos y practicar una limpieza y desifección prolija de las instalaciones.

Los animales que aun se mantienen sanos deberán ser vacunados sin pérdida de tiempo. Entre las muchas vacunas propuestas para la prevención de la infección diftéricovariólica de las aves, creemos que la elaborada por Doyle y Minett es una de las más ventajosas, pues une a su completa inocuidad una buena actividad inmunizante.

Doyle y Minett comprobaron que la paloma muestra marcada resistencia a la infección con virus procedentes de gallinas, y que, en cambio, la gallina inoculada con virus de paloma contrae la infección, aunque ésta es siempre leve.

Los mismos investigadores demostraron que ambos virus, inmunológicamente, son idénticos y que solo difieren en sus diversas adaptaciones; además, establecieron que el virus de paloma inoculado a la gallina confiere a ésta una resistencia tal que la pone enteramente a cubierto de los riesgos de la infección natural.

En 1928 Zwick-Seifried y Schaaf dan cuenta de los buenos resultados obtenidos con el empleo del virus de paloma en la profilaxis de la infección ditéricovariólica. Estos mismos autores comprueban que la inoculación de gallinas con virus de paloma nunca produce mortalidad o signos que indiquen generalización de la infección, y que tres semanas después de la administración de la vacuna las aves tratadas muestran inmunidad absoluta a la infección natural.

Posteriormente, en Bélgica, Italia, Estados Unidos de América, y en muchos otros países, numerosos investigadores han realizado ensayos extensivos con la vacuna de Doyle y Minett, obteniendo en general muy buenos resultados.

En síntesis: la vacuna virus de paloma, elaborada según la técnica de Doyle y Minett es uno de los medios más racionales e inofensivos de que se dispone en la actualidad para la prevención de la infección diftéricovariólica de las aves, que es una de las enfermedades de mayor difusión y de las que producen más ingentes pérdidas a la industria avícola.

Técnica.

La vacunación es sencilla y de aplicación práctica; se arrancan varias plumas de la región del muslo y se frota el virus con un pincel de cerda dura.

La edad más conveniente para la vacunación es la de tres a seis meses.

EL HORNERO Y SUS COSTUMBRES

por Roberto Senet

Ya en los comienzos del siglo pasado Félix de Azara se ocupaba del hornero, y en 1835 a Darzin le llamaba la atención profundamente. Desde este naturalista, todos o casi todos los exploradores y viajeros que nos han visitado, directa o indirectamente, han tenido que hacer con este pájaro que se ha hecho célebre especialmente por su nido, citado en todas partes como un modelo de ingenio y de habilidad industriosa. Como se comprenderá, muy poco y tal vez nada nuevo podremos decir los ornitólogos y aficionados a esa rama de la zoología, de modo que nuestro objeto será vulgarizar las observaciones de estos mismos.

Esta ave, conocida en la ciencia con el nombre de "Furnarius Rufus", tiene la cabeza y la parte superior del cuerpo, las alas y la cola de color canela, más o menos parejo, mientras que el viente es ligeramente marrón. De este modo, desde lejos parece un color uniforme. Su talla es mayor que la del tordo común: *más alta y corpulenta y más fornida* por tener el pecho más ancho. No marcha a saltos, como muchos otros pájaros, sino a trancos. Su andar garboso se destaca por su contorneo acompasado con gran juego de cola, y la cabeza, erguida, acompaña el movimiento, levantando a cada paso elegantemente las patitas. Activo y andariego, camina más de lo que vuela.

Volando, rema siempre en línea recta, sin las subidas y bajadas de la trayectoria ondulada de casi todos los pájaros pequeños y de los mismos tordos. Su vuelo es rápido, aunque no lo resiste mucho tiempo, porque nunca viaja, ni realiza largas tiradas de una sola vez, sino que se traslada de árbol a árbol o vuela trechos relativamente cortos. De costumbres sedentarias, vive todo el año en los mismos sitios.

Para expresar sus estados emotivos canta de distintos modos, y su voz, de timbre simpático, es de una intensidad extraordinaria. Por lo demás, ofrece la particularidad de *que tanto el macho como* la hembra cantan igualmente, y como la diferencia de sexos, para quien los ve sueltos, son prácticamente nulos, no hay medio de distinguirlos. Poseen un canto jubiloso, a semejanza de un repiqueteo, que emiten especialmente cuando construyen el nido, cada vez que han terminado la colocación de una porción de barro y se encuentran satisfechos, y cuando cesa de llover, como si con su gritería anunciasen el buen tiempo. Además poseen ciertos gritos destinados a llamarse y emiten algunas voces aisladas, *"prima facie"* insólitas y extrañas, como despavoridas, especialmente durante la noche, cuando parecen despertar sobresaltados y que, lógicamente, deben atribuirse al merodeo de ratas o de comadrejas coloradas por las proximidades del hornito, que los llena de pavor.

El hornero es uno de los pájaros que primero inician los cantos de la alborada y, como el chingolo y el churrinche, de los que cantan al caer la noche, cuando todo el mundo está en silencio.

Otros cantos consisten en sucesiones de sonidos cortos, más o menos rápidos al principio, con una cadencia lánguida al final, y al contrario, a veces comienza lánguida y cadenciosamente para terminar en rápido repiqueteo de sonidos. Con frecuencia ocurre que inician un canto conocido, uno de los más vulgares, y lo cortan sin regla, al principio, en el medio o antes de finalizar; sin ninguna causa apreciable para el observador, por lo que es de suponer que esos fragmentos por su empleo tan frecuente, debe tener algún significado especial para estos pájaros. De ese modo y por sus diferentes cantos, esta ave posee un vocabulario relativamente rico. Por lo demás cantan por cualquier causa: son muy gritones y, en ciertas circunstancias, llegan a hacerse molestos cuando lo hacen en los patios a pocos metros de las habitaciones.

Pero lo que más ha llamado la atención en los costumbres del hornero es la fabricación del nido, que, como se sabe tiene la forma de un hornito casero, y aunque colocados en distintas posiciones, según las ramas, cornisas, postes, etc. en que se encuentren, todos obedecen en su construcción a una norma general. Como materiales emplean barro y pajitas; estas últimas entran como elemento de unión de las partículas de barro, o de liga, a semejanza de lo que hace el hombre en la preparación de los adobes. El animal sitúa su hornito en alto, en las horquetas de los árboles, y a falta de éstos, en arbustos, en la punta de los postes de alambrados y de los palos de telégrafo, en las ruinas de las cornisas de las casas, etc.

Si los hornitos varían de tamaño, más es por el volumen externo que por su capacidad interior, lo que depende de su colocación en las ramas, del espesor de sus paredes y por la mucha o poca consistencia del barro y otras causas. La cuestión es que todos están divididos por un tabique medio que deja una abertura en la parte superior, por donde pasa el pájaro de una a otra pieza.

El barro, ligado con pajitas, una vez seco resulta un material muy resistente, no sólo para contrarrestar la acción de la intemperie, sino los ataques directos que pudieran llevarle las alimañas y los pocos muchachos que suelen atacarlos. No obstante esto, los gorriones, con su porfía diaria, concluyen por desalojarlos. Cuando viven a pleno campo sólo pueden trabajar en la construcción de su hornito a raíz de las lluvias, pero los de las proximidades de las casas aprovechan los charcos de los patos, el barro producido por el pisoteo alrededor de los bebederos, de los pozos y jagüeles. Acarrean el barro con el pico y lo colocan trabajándolo con las patitas, pisoteándolo, sin mirar, a puro tacto, y como hemos manifestado, al terminar cada remesa, cantan estrepitosamente, batiendo las alitas. Y no se crea que su trabajo resulta lento, pues si tienen materiales en pocos días el hornito queda hecho. Prevenimos que así como no se nota ninguna regla en la elección de los sitios adecuados para construírlos y donde abundan estas aves, tanto hacen su hornito al alcance como fuera del alcance de la mano, en cornisas de casas habitables, como en ruinas, en árboles aislados, como en montes, en postes de alambrado o de telégrafo; lo mismo ocurre con la colocación de la puerta, por más que se diga, se repita y se haya publicado que ésta se encuentra siempre situada en una posición contraria a la de los vientos persistentes o impetuosos.

En este punto no se nota la menor regla. Los hemos observado especial-

mente desde este punto de vista, y hemos podido comprobar que las puertas de los hornitos, en un mismo lugar, se encuentran en todas direcciones.

Y no podría ser de otra manera, puesto que el tabique divisorio es más que suficiente para contrarrestar la acción del viento, aunque se trate de los largos temporales del Sudeste.

Aquí también conviene señalar que, en contra de lo que cualquiera podría creer y de lo que todo el mundo cree, los horneros también construyen sus hornos en el suelo.

Pero el hornito no es el nido del hornero, sino la habitación donde lo construye; es decir, aquel está dividido en vestíbulo y dormitorio, y es en el último donde hace su nido, con los mismos elementos que los otros pájaros. Utiliza el mismo hornito, mientras por cualquier accidente no se destruya, pero en cada postura renueva el nido.

La hembra pone 5 huevos de color blanco, pero de ordinario no cría sino 3 pichones, rara vez 4. Los alimenta con insectos arácnidos, y como éste es el género de alimentación de los adultos, este animal, durante toda la vida, resulta muy benéfico para la agricultura. Por esa circunstancias los hortelanos nunca los persiguen, ni los muchachos de campo los molestan; sólo los hondean algunos grandulones "puebleros" y ciertos cazadores métropolitanos... Lo realmente interesante es saber que esta ave es respetada tradicionalmente y en las escuelas, más que nada, por servir de ejemplo de constancia y de labor se les hace, casi a diario, una campaña favorable. El resultado es que este pájaro abunda mucho; se le encuentra en todas partes, inclusive en las plazas y jardines de la capital.

Se domestica fácilmente; pero como en estado salvaje son tan mansos y resultan tan vulgares, muy pocos son los que los tienen en cautividad. Además, a carne picada solamente, concluyen por enfermar de las vías digestivas y sucumbir en poco tiempo.

Hasta ahora, si el hombre no los protege, tampoco los molesta. Sus verdaderos enemigos son las distintas alimañas; pero el peor de todos resulta el gorrión, que, con increíble tenacidad, los incomoda con el objeto de robarles la morada.

No obstante esto, los horneros se reproducen en todas las partes, y hasta la fecha, en vez de disminuir como tantos otros pájaros, han aumentado en forma apreciable. Sin duda, con la densificación de la población de la campaña se han destruído a sus enemigos naturales, favoreciendo de esa manera su multiplicación.

El señor Juan B. Daguerre anota las siguientes observaciones sobre la forma de construir el nido y otras particularidades del hornero:

A principios de abril y después de alguna lluvia empiezan la labor de construir su horno.

En esta época ya lucen su plumaje nuevo, y como las parejas (macho y hembra) son permanentes eligen los sitios donde construirán su nido.

El fijar el sitio donde han de ubicar el nido es motivo, en ocasiones, de interesante coloquio entre el macho y la hembra, pues aunque su canto no sea muy melodioso, tiene este pájaro diversas voces para expresar sus diferentes estados de ánimo ya sorprendido, irritado, amoroso, satisfecho, etc.

El lugar que va a ocupar el nido requiere un espacio, suficientemente libre para construir la bóveda, aunque en ocasiones construyen nidos aplicados a ángulos de paredes

o vigas de madera; cerrando con barro sólo los espacios libres, quedando éste cortado por varios planos.

La construcción del nido se divide en tres partes distintas: 1º el basamento; 2º, el lomo o cúpula, y 3º, el tabique.

La primera parte que se construye es el basamento.

Si es sobre una superficie plana, supongamos la más simple, por ejemplo: el extremo de un poste de alambrado, lo forma con un círculo de barro que desde ya forma la pared de la cúpula, pero si es una rama horizontal y delgada, coloca el barro en los dos lados de ésta hasta formar un disco de forma cóncava.

En este punto de la construcción es cuando se determina la dirección que ha de tener la entrada. Cuando el horno es aplicado a una rama o superficie cualquiera, la entrada casi siempre está en el lado opuesto, pero cuando el nido es libre y a veces en el caso anterior también, la dirección de la entrada está determinada por el rumbo de la llegada del pájaro con los materiales. El rumbo de llegada en ocasiones está determinado por la dirección del viento el día que empiezan la cúpula. El pájaro trata de llegar de frente al viento.

Hecho el basamento elevan la pared del semicírculo, siempre más alta frente al sitio de llegada, el que será al final de la entrada.

Como el pájaro coloca los materiales desde el centro del basamento y en círculo, forma con su cuerpo dos radios y a medida que se eleva la construcción se estrecha en la parte superior hasta cerrar la bóveda, quedando abierta a un lado por un espacio en forma de ojiva. Cuando llega a este punto la construcción, entra en su tercera fase: el pájaro ya no trabaja de frente al nido, sino desde su interior, mirando hacia afuera, y es cuando determina si la entrada será derecha o izquierda (se entiende mirando al nido del lado de la entrada, si ésta queda a un lado u otro del centro). Parece que en esto el pájaro no tiene preferencia y elige el lado de pared que esté más fresco para empezar el tabique. Este es construído cerrando la ojiva en espiral hacia adentro y el borde en declive formando la cara del nido y la galería.

La parte interior del nido es lisa, siendo emparejada a picotazos cuando el barro es fresco; la exterior es rugosa porque queda barro en la forma que es aplicado, sin retoque.

Como ya hemos dicho; el nido de hornero es usado por su dueño para una sola postura; hecha la cual lo abandona; pero es aprovechado por otras especies de aves, especialmente por la golondrina (Prognetapera), que llega en la primavera, cuando ya los pichones de hornero están criados. Esta especie de golondrina nidifica únicamente en estos nidos y a veces espera hasta que su dueño lo desocupe para habitarlo si su posesión no es disputada por otras especies, especialmente por el gorrión (Passer domesticus) o por los mistos (Sicalis Pelzelni).

❧❧❧❧

CHISTE

Un individuo que tenía en venta un asno, al saber que un amigo suyo deseaba comprar uno, le escribió lo siguiente: "Querido Miguelito, si estás buscando un burro, no te olvides de mí".

ALGUNOS DEFECTOS Y ALTERACIONES FRECUENTES EN LOS QUESOS

por el Ing. Agrón. H. P. Tomeo Ibarra

NO es posible en la industria quesera deslindar perfectamente las diferencias entre defectos y alteraciones de los quesos, y considerándolo de interés conjunto, hemos tomado ambos para la presente nota. No obstante debemos aclarar que si bien en la práctica ambos se confunden, tienen en la terminología técnica, su perfecta diferenciación y es así que según Fleichsmann, se considera defecto toda discrepancia de cualquier naturaleza que presente el queso en sus propiedades características.

Debemos dejar sentado el interés particular y nacional que debe existir en evitar todo defecto o alteración que redunda en perjuicio de la economía lechera. Como no escapa al buen criterio del productor quesero, su propia economía y el buen prestigio de su quesería, se verán resentidos a medida que esos defectos o alteraciones se presenten en los quesos por él producidos.

Por otra parte, su desconocimiento puede impulsar a muchos queseros incipientes al abandono de una industria, *que si bien en nuestro país* tiene buen desarrollo, está, no obstante, por debajo de lo que podría producirse en un país cuyo porvenir está en las industrias del agro.

Por último, es necesario llamar la atención, que en muchos casos esos defectos o alteraciones, pueden originar en el consumidor desaprensivo, pequeños o serios trastornos intestinales, a veces verdaderas intoxicaciones, y, estando en las manos del industrial el evitarlo, debe hacerlo a todo costo.

Estos defectos y alteraciones, son producidos por causas muy diversas, como leches anormales, ya *sea* por la mala alimentación del ganado, como por la alimentación con forrajes inadecuados o fermentados, y es bueno recordar que en las grandes queserías europeas, los productores de leche para la elaboración de quesos, no pueden alimentar sus ganados con determinados ensilajes o forrajes, que luego repercuten en la calidad del queso elaborado. Además se perjudica la calidad del producto, cuando esta leche es obtenida en condiciones antihigiénicas, o es mal conservada, o no se toman las debidas precauciones para conservar su integridad durante el transporte.

Es obvio recalcar la importancia del tratamiento dado a la leche durante la elaboración, que también puede ser una causa de una alteración o defecto que aparece posteriormente.

Debemos asimismo recordar que toda leche sospechosa de proceder de un animal enfermo, así como las mezclas con calostro, no son aptas para una elaboración correcta de quesos.

Por último, podemos agregar, como una causal general de alteraciones de los quesos, una elaboración incorrecta, un cuajo alterado o de mala calidad, así como los descuidos durante la conservación del queso, como serían locales sucios, temperaturas de conservación anormales o

con bruscas variaciones, poco aseo de los quesos, presencia de moscas, etc.

En cuanto a los defectos más frecuentes, podemos decir que pueden presentarse en dos formas: superficiales o internos y, a veces, los dos a la vez. Además, podríamos agregar, los que presentan una alteración de color, o de sabor o de textura o de aroma, etc. En consecuencia haremos una descripción de los defectos más frecuentes, así como anotaremos sus posibles causas y, cuando es posible, sus correcciones.

DEFECTOS EXTERNOS.

Superficies arrugadas. — Este defecto aparece durante la maduración. La superficie comienza a arrugarse y tiende a separarse. Una causa frecuente es un exceso de suero retenido en la masa que entra en putrefacción, sobre todo cuando el grado higrométrico, de la sala de maduración es muy elevado. Debe por tanto cuidarse, durante la elaboración un buen expurgado de la cuajada, una buena prensada y durante la conservación, humedad ambiente adecuada.

Defectos de moldeo. — Puede deberse a una mala colocación de la tela y que produjo arrugas. También puede ser que, al cambiar la tela, ésta arrastró parte de la cáscara recién formada. Puede ser una deformación por un prensado en desnivel.

Estos defectos son fáciles de evitar, pero muy difíciles de corregir. En el caso de las arrugas, se pueden atenuar algo, con un prensado final sin tela. Los quesos prensados en desnivel, cuando aparece en las primeras prensadas, se corrigen, haciendo las prensadas siguientes correctamente. Cuando al cambiar las telas, se nota que éstas se han pegado, nunca deben ser arrancadas, pues la cáscara que se forma posteriormente es defectuosa. En estos casos conviene introducir el queso en la tela pegada en suero caliente y con cuidado ir desprendiendo la tela. Este inconveniente de pegarse la tela al queso, se debe en general, a que la prensada a sido poca.

Grietas. — Es un defecto algo corriente en los quesos de pasta dura. Se presenta con grietas superficiales, que rebajan su valor comercial y que pueden ser una puerta abierta para la entrada de infecciones.

Entre las causas originarias de este defecto, tenemos: un excesivo desuere de la cuajada. También puede ser causada por una coagulación muy rápida, debido a una temperatura muy elevada o al agregado de cuajo en demasía. También aparece cuando durante la cocción se eleva la temperatura muy rápidamente. Por último tenemos causales en la sala de maduración, que pueden ser excesivamente secos o tener cambios bruscos de temperatura.

Gangrena. — Es frecuente en los quesos de pasta dura durante el afinado. Consiste en pequeñas cavidades en la corteza, que se llenan de un polvillo blanco amarillento o parduzco. Si no se atienden a tiempo, en esas cavidades se alojan larvas, que continúan la destrucción del queso hacia el interior.

Cuando el ataque es poco, se hace un rapado a fondo de la cáscara, una limpieza general del queso y de los estantes. Conviene completar con una lavado con salmuera. Si el ataque es mucho, debe irse a la eliminación de las formas atacadas.

Se evita este ataque, con el cuidado continuo de las formas, teniendo en cuenta que el ataque aparece en las 4 ó 5 primeras semanas de elaborado, siempre que las cortezas estén muy secas. Por lo tanto, durante este tiempo conviene dar vuelta, lim-

piar y mantener algo húmedas las cortezas de los quesos.

Acaros. — Este pequeño arácnico ataca a los quesos de larga conservación, y sobre todo si no han sido parafinados o aceitados. Son diminutos, pero su obra destructora es importante y sobre todo son resistentes y muy proliferos. Atacan la corteza, de afuera hacia adentro, produciendo un polvillo y un campo propicio para el ataque de otros parásitos.

Cuando el ataque es poco, se raspan los quesos, se desinfecta el local. Si el ataque es poco pueden venderse los quesos, pero debe hacerse inmediatamente o si fuera mucho, deben eliminarse. La desinfección del local debe ser a fondo, raspado de tablas y lavado con desinfectantes enérgicos, así como las paredes. Es conveniente y muy eficaz una fumigación general del local.

Larvas de moscas. — Debe evitarse la presencia de moscas en los locales de quesería, debiendo mantener limpio los alrededores, para que no se constituyan en focos de infecciones. Desde luego las puertas y ventanas deben estar protegidas por rejillas.

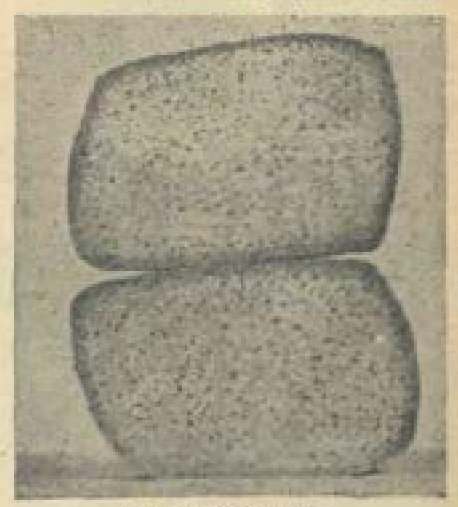
Es frecuente la infección de la masa del queso, por la presencia de las moscas o de sus larvas dejadas en estantes o mesas de la quesería. Para evitar ésto conviene, por lo menos dos veces al mes, raspar y lavar bien las mesas empleando una solución saturada de bórax.

DEFECTOS DE CUERPO Y TEXTURA

Quesos hinchados. — Este defecto es bastante frecuente y se debe a un desarrollo exagerado de gases en la masa en fermentación. A veces sólo se advierte la hinchazón, pero otras veces, cuando la producción de gases es muy grande, la presión que ejercen produce grietas y verdaderas rajaduras de la corteza, por donde escapa el gas. La masa interior se presenta como una esponja.

Si el fenómeno se presenta precozmente, es debido a una infección de la leche por bacterias del tipo coli, por tanto cuidar la infección de la leche durante el ordeñe. Si el fenómeno aparece tardiamente, se debe a una fermentación butírica, que predomina sobre la buena fermentación láctica. Conviene, seleccionar bien las leches y si es posible emplear suero fermento en las elaboraciones.

Quesos mil ojos. — En este defecto, la masa del queso presenta gran cantidad de ojos, en general pequeños y de forma irregular, dando a la masa un aspecto de criba, y en muchas oportunidades acompañado de un aroma desagradable y gusto fuerte.

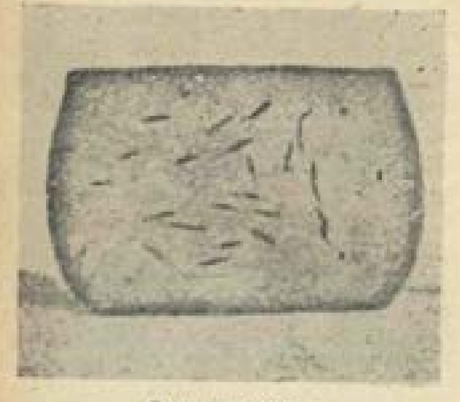


Queso "Mil ojos".

A veces se origina en una cuajada mal trabajada, se trabaja muy fría y retiene mucho suero. Pero lo corriente es la presencia de bacilos que producen gases.

Quesos exfoliados. — También se conocen como quesos rayados. Se presentan rajaduras en la pasta del queso, que al iniciarse son solamente ojos con una aureola blanca y luego se van rajando hasta formar hendiduras características. En general va acompañado de numerosos ojos de forma irregular. En algunas oportunidades el defecto se nota ya exteriormente, pues las rajaduras llegan al exterior y entonces se le llama exfoliado abierto. En otras oportunidades, no aparecen al exterior, pero hay una convexidad excesiva de las caras del queso y por percusión, se nota sonido a hueco.

Sus posibles causas son: leches alteradas o muy sucias, cuajadas que se han enfriado, presencia de levaduras en abundancia, fermento muy ácido o empleado en cantidad excesiva o también una irregular distribución del cuajo. Puede por último deberse a una escasez de agua o grasa en la cuaja, lo que le impide ligarse bien.



Queso exfoliado

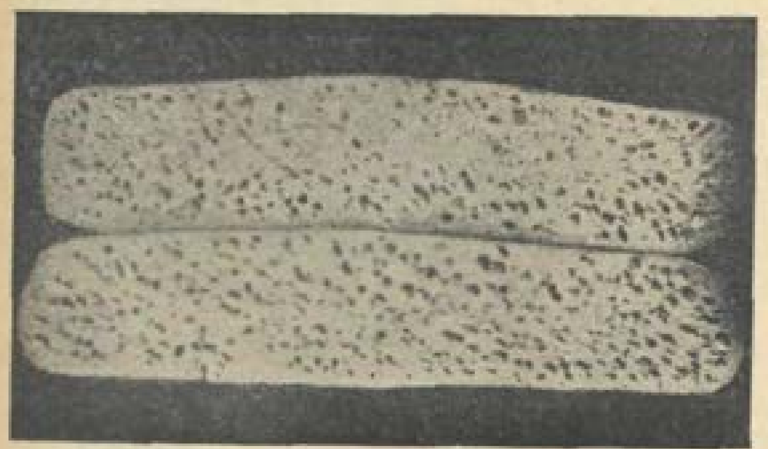
Queso seco. — En este caso los quesos presentan un aspecto corchoso y son poco apetecibles, pues falta humedad y grasa.

Este defecto se atribuye a las siguientes causas: temperatura de cocción muy elevada, permanencia muy prolongada en una salmuera fresca, que le ha quitado excesiva humedad al queso. Por otra parte puede deberse a leches pobres en grasa o a pérdidas de grasa durante la elaboración.

En consecuencia, observar atentamente la materia prima, la técnica de elaboración y la humedad de los locales de conservación.

DEFECTOS DE SABOR, COLOR Y OLOR

Sabor y olor ácido. — Puede deberse a un mal trabajo de la cuajada, que retiene más suero del necesario, debido a una elevación inicial de



Queso con fermentación butírica.

cocción muy rápida, a un mal prensado, o a una leche muy ácida o empleo de suero fermento muy ácido o en cantidad excesiva.

Gusto rancio. — No es frecuente y sólo aparece en algunos quesos en los que organismos proteolíticos y lipolíticos atacan la materia grasa.

Gusto amargo. — Sus causas pueden ser varias, como ser: salado insuficiente, empleo de sal de mala calidad, alimentación inadecuada del ganado productor o presencia de microorganismos que producen una fermentación de la lactosa y degradación de la caseína, dando finalmente el gusto amargo.

Color gris-negruzco. — Este defecto que se presenta con variable intensidad, puede originarse en un tacho mal estañado o que ha perdido el estaño. En estos casos la cuajada se presenta con un color bastante parejo en toda la masa. Otras veces se debe a una mala distribución del cuajo siendo frecuente, en estos casos, la aparición de manchas que no invaden toda la masa. Puede también deberse a la presencia de microorganismos.

Color azul. — Puede ser debido a la presencia de sales de cobre que dan la coloración azulada y a veces verdosa. Pero lo corriente, cuando aparece este defecto, es que se deba a microorganismos que producen manchas más o menos grandes en la masa del queso, dándole un mal aspecto. No hay alteración de gusto ni aroma.

Color violeta rojizo. — Se debe en muchas oportunidades a bacterias del agua, que pasan con facilidad a la leche y atacan los componentes de la misma.

Color pardo-rojizo. — En general se presenta en la proximidad de la corza y es atribuído a impurezas presentes en la sal o al hierro de los tachos de elaboración, que al saltar el estañado, ha sido atacado por ácido de la leche.

Por lo tanto conviene vigilar la pureza de la sal y el estado de los tachos de elaboración.

LA RELIGION DE LOS PERSAS cuenta entre las más perfectas que ha concebido el hombre. Entre los siglos décimo y séptimo antes de Cristo, Zaratustra o Zoroastro, de quien no se conoce con certeza elementos biográficos, predicó una religión que fue recopilada mucho tiempo después en el que vino a ser su libro sagrado: -Zend-Avesta- que a su vez se componía de 21 libros, escritos en 12.000 cueros de vaca, sujetos entre sí por medio de hilos de oro. He aquí el espíritu de esta doctrina: "Ormuz, el soberano que sabe todo, ha creado el mundo. Se le ruega en estos términos: "Invoco y celebro al creador Ormuz, luminoso, resplandeciente, muy grande y muy bueno, muy perfecto y enérgico, muy inteligente y hermoso, eminente en pureza, que posée la buena ciencia, manantial de placer, que nos ha creado, formado y alimentado. Como es perfectamente bueno, no ha podido crear sino lo que también lo es. Cuanto malo existe en el mundo se debe a un dios malo, Ahrimán, el espíritu de la angustia.

Ambos dioses tienen a sus órdenes legiones de espíritus. Ormuz a los yazatas, ángeles buenos, que moran al este, en la luz del levante, y Ahrimán a los *perversos demonios que viven al oeste, en las tinieblas del crepúsculo.* Estas dos legiones están en perpetua lucha: cada una procura conquistar para sí a los mortales.

La temperatura en los animales

Todos conocemos el termómetro. En los animales se aplica en el recto, introduciéndolo por el ano. Previamente hay que bajar la columna de mercurio dándole unas cuantas sacudidas. A fin de vencer la resistencia del ano hay que poner un poco de vaselina o aceite en el termómetro e introducirlo suavemente para no romper el intestino o quebrar el termómetro, torpezas que pueden ser de lamentables consecuencias. El termómetro se deja unos tres a cinco minutos, después se limpia con algodón y se observa los grados que ha marcado. Ciertas personas tienen dificultad para conocer la columna que marca los grados; por eso deben elegir termómetros claros y adiestrar a la gente en su manejo, sobre todo en el campo. Finalmente hay que tomar precauciones para no ser víctimas de los actos de defensa que ejecutan los animales; en los perros es prudente poner una lazada en el hocico, en los caballos se levantará una mano y además se les pondrá torzón o vulgarmente "puro"; en los vacunos la denominada "ternilla" en la nariz o mejor se le llevará a un toril o manga. En los animales grandes es prudente amarrar el termómetro con un hilo de cáñamo, por si se va todo al interior, en cuyo caso se tira suavemente de la cuerda hacia afuera, y si no sale, entonces se echará aceite en la mano y se introduce dentro del recto para sacar el instrumento con todo cuidado.

Damos la temperatura normal de las principales especies de animales, debiendo advertir que se observan pequeñas variaciones entre los diferentes individuos, como también durante las horas del día, especialmente en los animales estabulados y después de las comidas. Téngase esto presente sobre todo cuando se van a hacer reacciones diagnósticas, como, por ejemplo, la de tuberculina, motivo por el cual es necesario tomar las temperaturas de los animales a la misma hora durante dos días antes de aplicar la tuberculina y distantes de las comidas.

TEMPERATURAS NORMALES

Caballo	37.5°	a	38.5°
Mulo-asno	37.5°	"	39°
Vacunos	38°	"	39.5°
Carneros	38°	"	40°
Cabra	38°	"	40°
Cerdo	38°	"	39.5°
Perro	38°	"	39°
Gato	38°	"	39°
Aves	40°	"	42°

Cuando los animales pasan los límites indicados caen en: escalofrío, que se manifiestan por tiritones parciales o en general de todo el cuerpo, pelos erizados, lomo encorvado, la temperatura exterior del cuerpo mal repartida, se enfrían las orejas, los cuernos, nariz y extremidades. En los vacunos, perros y cerdos, se les seca y agrieta la nariz. El pulso se acelera, aumenta la respiración (ligero cansancio), el apetito disminuye; en cambio hay sed. Los animales pierden su viveza y están "atontados". *Medicamentos para bajar la fiebre.*

En los caballos, mulos y vacunos, antifebrina, a la dosis de 5 a 10 gramos. en los terneros, potrillos, cabras, ovejas o cerdos, según edad y alzada, medio gramo a dos gramos. A los perros 0.10 a 0.50. También se puede usar a la misma dosis la quinina, pero tiene el inconveniente de ser algo más cara. En los perros chicos y gatos se puede usar aspirina, en la misma forma que para uso humano.

Plantas medicinales para uso casero

Abrojo Grande. — La decocción de toda la planta se usa como purgante. En el campo se administra también esta planta como antiespasmódico, como ser en los casos en que el enfermo se halle con chuchos, y para lavaje de heridas en estado purulento.

Acacia mansa. — Arbolillo o arbusto de lugares húmedos, su corteza es rica en tanino y se usa como astringente.

Achira. — Planta de bañados, cuyas hojas machacadas se usan en forma de cataplasma contra las hernias.

Albahaca del campo. — Esta planta, machacada con sal, puesta sobre heridas que contengan larvas de moscas o bichos, es un eficaz remedio para matar todos los parásitos.

Apio cimarrón. — Es el remedio vulgar más empleado en campaña. Su cocimiento al exterior, se usa como cicatrizante para lavar úlceras y heridas, y al interior como diurético.

Apio de las piedras. — Esta planta se aplica para lavar heridas.

Arazá. — Arbusto de dos o tres metros de talla. La raíz se emplea para parar la sangre.

Arazá. — Sus flores son pequeñas; su fruto sirve para hacer dulces y un licor estomacal, empleándose sus hojas secas o verdes en infusión teiforme o con el mate en casos de indigestión. Es un arbusto de 0,50 centímetros de alto, siendo la mirtácea más pequeña.

Aruera. — Arbol que crece en los montes del Río Negro y Minas. Es coposo y de incitante sombra en donde no viven otros vegetales, siendo su acción tan poderosa y maligna que si alguna persona se arrima y sobre todo si corta o toca algunas de sus ramas, siente en seguida un malestar y aniquilamiento de las fuerzas y se produce a la vez hinchazón o zarpullido en las partes del cuerpo que estuviesen descubiertas.

Artemisa. — Se emplean las flores y tumidades machacadas con sebo para combatir la frialdad de los pies en caso de reumatismo; sus propiedades son estimulantes, tónica y emenagoga; se da en el histerismo y cólicos flatulentos.

Barba del monte. — La planta hecha polvo y unido a un cuerpo graso se aplica a las almorranas como astringente.

Bejugo. — Planta trepadora, se usa contra la picadura de las víboras, lavándola con la infusión concentrada de la raíz y espolvoreando con el polvo de la misma. Su tubérculo tiene también propiedades de purgante.

Bergamota. — La esencia contenida en la corteza del fruto se usa como perfume, como estimulante, tónico y carminativo.

Berro silvestre. — Goza de propiedades antiescorbúticas.

Burucuyá hediondo. — Las hojas y flores se recomiendan en el campo para los ataques de nervios, en infusión en el mate. Se emplea para combatir la erisipela. La raíz tiene propiedad anti-histérica y eménagoga. Las flores son pectorales.

Camambú. — Las ramas de estas plantas tienen propiedades diuréticas y resolutivas; la infusión se da en fies gástricas; con el agua se combate el arestín y escoriaciones de la cabeza; en lavados; con ella se prepara un jarabe refrescante y purgante que calma la tos.

Cardilla. — Sus raíces son diuréticas.

Cardo Asnal. — Su raíz se considera como sudorífica.

Cardo Castilla. — Sus flósculos se emplean para cuajar la leche.

Carqueja. — Es planta de mucho follaje; la infusión de las sumidades se aconseja para combatir la congestión del hígado y las diarreas; se dice que está indicada para dar baños a los leprosos y para el reumatismo muscular.

Cedro colorado. — Arbol de alta talla que crece en los montes del Yi y del Rio Negro, su corteza goza de fama como febrífuga, y su infusión se usa como remedio eficaz para el "chucho", siendo sus efectos comparables a la de la quina.

Cedrón. — La infusión de las hojas y flores se da en las enfermedades nerviosas; melancolia, opresión del corazón e histerismo.

Ceibo. — Arbol mediano espinoso, muy conocido por sus hermosos racimos de flores color lacre; la corteza, flores y hojas son de propiedad narcótica; la primera se emplea en gargarismos en caso de llagas.

Cepa caballo. — Se pregona su virtud para la cura de las afecciones del hígado y para las fiebres intermitentes; los abojos tostados pueden hacer veces de café, pues no es desagradable; se emplea en baños contra los tumores procedentes del frío.

Cerraja. — Yerba comestible; depurativa.

Cipo. — Enredadera parásita; las víboras huyen de esa planta.

Cicuta. — Sus hojas machacadas se aplican en forma de cataplasma como revulsivas; las semillas son antiespasmódicas y se han aplicado en las enfermedades del sistema linfático, escrófulas, úlceras.

Cina-Cina. — Arbusto espinoso; la infusión de las flores y las semillas es útil en las fiebres intermitentes.

Chamico. — Sus hojas frescas trituradas se emplean como calmantes al exterior, secas se fuman para aliviar el asma.

Chinchin. — La infusión teiforme de esta planta es algo purgante y diurética, vulgarmente se emplea en la retención de orina.

Clavel blanco del aire. — Vive sobre las piedras. Con las flores se hace una tisana que se aplica para el dolor de corazón.

Colacaballo. — Tiene aplicación medicinal como diurética y enérgico astringente: detiene las hemorragias leves capilares y combate la desintería.

Coronilla. — Arbusto pequeño; la corteza de las ramas y raiz, da un agua que sirve para combatir las fiebres; se emplea también como depurativo y tónico.

Cuernos del diablo. — Planta de flores amarillas. El cocimiento de las semillas se usa en las enfermedades de los ojos.

Duraznillo blanco. — Arbusto de flores blancas. Sus hojas se emplean en cocimiento para lavar heridas.

Espinillo o aroma. — Arbol espinoso; los frutos son muy ricos en tanino (33 %) de ácido tánico; con el zumo viscoso de las vainas se pueden unir las piezas rotas de loza o porcelana; las hojas secas, pulverizadas se consideran como un buen secante para las heridas; las semillas mascadas tienen la propiedad de volver el aliento fétido; parece que las aromas puestas en la ropa ahuyentan a las polillas.

Flor de pajarito o de patito. — Se recomienda el cocimiento de sus hojas y flores para aumentar la leche en las mujeres que crían.

Gramilla dulce. — Se usa la tisana de los rizomas en enfermedades del hígado y de las vías urinarias.

Guaco. — Enredadera que contiene una substancia amarga, la guacina. Esta planta se emplea contra las mordeduras de las víboras, fiebres intermitentes, reumatismos, gota, y la rabia.
Se emplea en cocimiento o en tintura.

Guaycurú. — La raíz negrusca, posee marcadas propiedades astringentes; la raíz es rojiza en el interior. Se aplica la expresada como emenagoga; puede emplearse también para las indigestiones y empachos.

Haba del aire. — Sus semillas se usan para curar los "aires" y para facilitar la dentición de los niños, se les cuelga al pescuezo un haba del aire como amuleto.

Hinojo. — Medicina aplicable vulgar, las semillas tienen la misma propiedad que el anis; las raíces son diuréticas.

Hiedra. — Sus frutos son purgantes, las bayas y las hojas se usan para aplicarlas sobre úlceras.

Huevos de gallo. — Fruto oval, comestible; sus hojas tienen propiedades narcóticas; produce una embriaguez locuaz y fantástica.

Lapacho colorado. — Arbol corpulento; la corteza y las hojas contienen tanino, cocido se aplica al lavado de las heridas y úlceras.

DRENAJE PARA LA ELIMINACION DE LIQUIDOS RESIDUALES

DAREMOS un primer sistema mediante el cual se pueden eliminar directamente por percolación en el terreno los líquidos residuales provenientes de una cámara séptica. Para ello dispondremos de una red de drenaje cuya forma y dimensiones se podrán calcular por el método que veremos.

En un segundo sistema más perfeccionado se recogen los líquidos que percolan a través de un lecho permeable de arena, en una segunda red de drenaje mediante la cual pueden verterse en un curso de agua.

Son muy claras las ventajas de estos procedimientos pues si bien en el primero logramos una eliminación conveniente de los líquidos impidiendo la formación de charcos con todos los peligros que traen aparejados, como olores, insectos, etc., en el segundo las ventajas son aún más apreciables pues existe un sistema de purificación por filtración en arena mediante el cual logramos un líquido mucho más apto para verterlo en un curso de agua por ejemplo restándole en gran parte su peligrosidad. Esquemáticamente estos sistemas están representados en las figuras Nº 1 y Nº 2. Como vemos en ellas, consisten en una red de cañerías de 4 pulgadas con juntas abiertas, preferiblemente con perforaciones, colocados en zanjas según detalles que se ven en los cortes transversales respectivos. Hablaremos indistintamente por lo tanto de longitud de cañería como de longitud de zanja. La profundidad de estas en el primer sistema es variable tomándose alrededor de 0,60 mts. no debiéndose seguir profundizando cuando se llega a terreno impermeabe. En ambos casos la descarga del líquido en la red, puede ser contínua o intermitente, siendo preferible esta última en el 2º sistema.

Daremos algunos datos mediante los cuales en forma sencilla se puede realizar el cálculo del primer sistema de drenaje. Para ello debemos realizar un ensayo previo del terreno en un pequeño pozo con las características que se indican en la figura Nº 3. El procedimiento consiste en verter una altura de agua determinada por ejemplo 15 cms. y tomar el tiempo en que esta tarda en bajar una pulgada (2,5 cms.). El ensayo debe ser repetido más de una vez, pues los resultados serán distintos con el suelo seco o embebido, tomándose en consideración una serie de medidas.

Para el cálculo de la red de drenaje damos una tabla (Fig. 4), en la cual para zanjas de 0,60 mts. de ancho nos da la longitud necesaria de la misma para cada 100 litros de líquidos residuales vertidos por día. Para el cálculo de la red del segundo sistema se tomará sin entrar en consideraciones del terreno, 3,20 mts. de zanja de 0,75 mts. de ancho para cada 100 lts. de líquidos residuales vertidos por día.

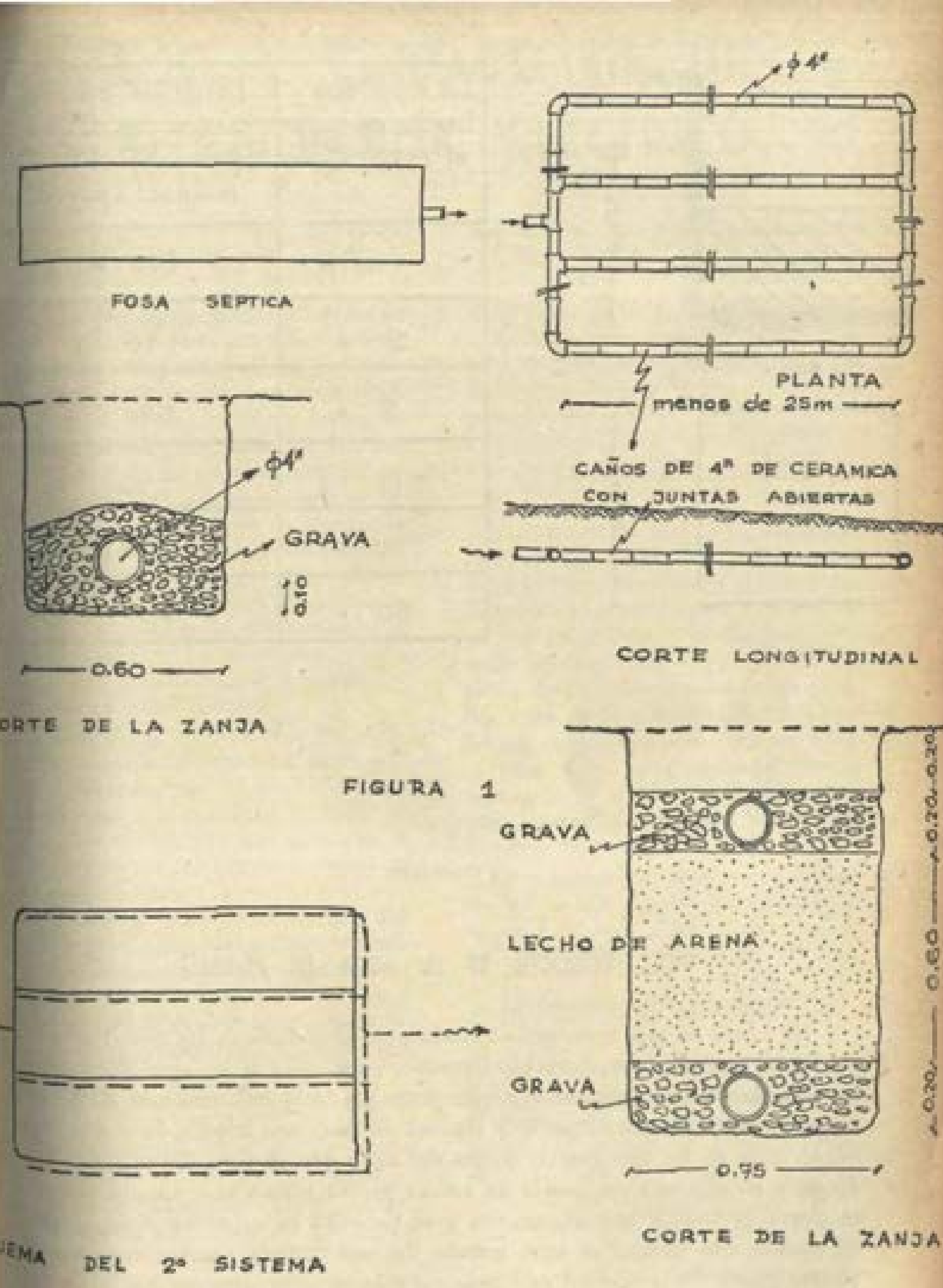


FIGURA 1

FIGURA 2

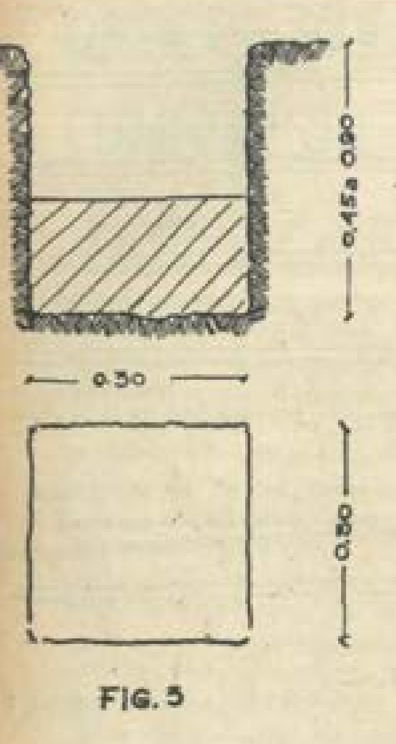


FIG. 3

Tiempo que tarda en bajar el nivel 25mm.	Longitud en mts. de zanja de 0'60 mts. para 100 lts. de agua residual por día
1 min.	1,00 mts.
2 »	1,30 »
5 »	1,70 »
10 »	2,30 »
30 »	5,00 »
60 »	6,60 »

FIG. 4

PARA CONOCER SI EL AGUA ES POTABLE

No estará de más conocer una receta para el análisis de las aguas potables. Según la Tecnología sanitaria de Bruselas, para saber si un agua destinada a los usos domésticos contiene materias orgánicas, se puede emplear el método siguiente; a la vez muy sencillo y seguro: Se toma una botella de vidrio blanco, se llena en las tres cuartas partes del agua que se trata de analizar, y se disuelve en ella una cucharada de azúcar piedra blanca muy limpia. Después se cierra la botella herméticamente y se tiene 48 horas en un sitio caliente. Si pasado este tiempo el agua tratada de esta manera aparece coposa o lechosa, quiere decir que no es buena para beber. Por el contrario, si permanece pura, esto puede ser prueba de que no contiene ninguna sustancia orgánica que pudiera ejercer una influencia perjudicial.

USO Y CUIDADO DE UN REFRIGERADOR ELECTRICO

por el Ing. Agr. Gualberto Bergeret

EL uso de los refrigeradores eléctricos, ha ido extendiéndose en la economía doméstica, no ya como un lujo sino como una necesidad. En efecto, el alza continua de los artículos alimenticios, hace que sea importante atender su conservación, especialmente de aquellos que son rápidamente perecederos como ser la leche, verduras, frutas, carnes etc.

Fuera del punto de vista económico, está el de orden higiénico y sanitario, pues toda descomposición o alteración de los alimentos, puede tener repercusiones más o menos serias en la salud humana.

Ahora bien, un refrigerador eléctrico demanda siempre un gasto original elevado, por lo que es importante conocer cómo debe trabajar el mismo y el cuidado que requiere, a fin de lograr un buen servicio a precio reducido.

En primer lugar la ubicación del refrigerador tiene mucho que ver con su eficiencia. Es pues, necesario, tener en cuenta si está cerca del área de trabajo; si existe espacio para la circulación de aire; si hay cerca conexiones eléctricas, cual es la temperatura del ambiente y si el piso está nivelado.

La disposición de la cocina puede por lo pronto limitar su elección, pues el refrigerador debería estar colocado en ella y no en un lugar alejado que demande mucho gasto de tiempo y de energía. El lugar más adecuado probablemente es aquel que no está distante del lugar en que se prepara la comida o donde se sirve.

Es importante tener en cuenta también la proximidad de puertas a fin de evitar dificultad en el uso del refrigerador.

CIRCULACION DEL AIRE

Es importante que haya suficiente espacio alrededor del refrigerador para la libre circulación del aire. De lo contrario el condensador no enfriará correctamente, obteniéndose una mala refrigeración, con aumento del costo de la refrigeración y un posible daño de la maquinaria. Para una buena circulación del aire, el refrigerador debe estar retirado por lo menos de 7 a 10 cms. de la pared, por la parte posterior, y 25 cms. de la parte superior.

El refrigerador debe ser colocado en un rincón o entre una pared, si se pueden hacer aberturas convenientes para permitir el pasaje del aire.

CONEXIONES ELECTRICAS

Es conveniente, aunque no necesario, tener un circuito separado para el refrigerador para dar mayor protección al motor. En efecto, cuando el motor arranca, reduce mucho la corriente por un instante. Un circuito sobrecargado puede dar lugar a una baja de voltaje, el que puede ser causa de que el motor marche muy despacio, se atasque y posiblemente se queme.

TEMPERATURA DEL LOCAL

La temperatura del local es importante. Aunque la aislación de un refrigerador eléctrico generalmente es buena, no debe ser colocado cerca de la cocina, radiadores u otra fuente de calor, pues éste tiene efecto sobre el tiempo de trabajo del refrigerador.

Asimismo, la exposición a temperaturas extremas durante el tiempo frío, pueden dañar no sólo el mueble sino también la maquinaria.

La mala ventilación o circulación deficiente del aire en el local, pueden afectar el refrigerador aun más que si estuviese cerca de una estufa.

NIVELACION

Algunos refrigeradores tienen niveladores automáticos. Otros en cambio es necesario nivelarlos por medio de cuñas colocadas en la base, en el caso de mala nivelación del piso.

En un refrigerador bien nivelado los recipientes que están en su interior, no deben sacudirse, ni resbalar y además el mecanismo bien balanceado evita desgastes extras e innecesarios.

RECIPIENTES PARA ALIMENTOS

Los recipientes de loza, porcelana, vidrio, aluminio o plásticos son especialmente aptos para la conservación. Los de vidrio y plásticos son más convenientes porque permiten ver el contenido fácilmente. Los de materiales livianos ,permiten el enfriamiento de los alimentos aún con temperaturas más altas en el refrigerador.

Las bolsas de seda impermeable, papel celofán, politeno, nylon, etc., son especialmente indicadas para la conservación de vegetales frescos.

La mayoría de los refrigeradores son del tipo de frío seco, aunque algunos de los modelos modernos tienen humedad controlable. A menos que la humedad en el aire sea controlada, la mayoría de los alimentos se conservan mejor en recipientes cubiertos, porque el frío seco roba humedad a los alimentos produciendo por lo tanto su desecación. Además dicha humedad se deposita sobre el serpentín del refrigerante disminuyendo así la trasmisión del frío.

Por otra parte, los olores pueden también acumularse y pasar de un alimento a otro especialmente en el caso de los huevos, leche, manteca, etc. Es conveniente en esos casos, preservar los alimentos tapándolos con cubiertas de papel celofán, nylon, politeno, etc., ajustadas con bandas de goma. Las frutas y vegetales se conservan mejor en recipientes hidratadores cubiertos.

Las carnes crudas pueden ser conservadas sin cubrir o en recipientes ventilados, de manera que la superficie de la carne se seque y el desarrollo de bacterias sea reducido.

Las carnes cocidas en cambio, pueden ser envueltas o colocadas en *recipientes cubiertos.*

CIRCULACION DE AIRE ALREDEDOR DE LOS ALIMENTOS

Los recipientes redondos u ovalados, dejando más espacios huecos, permiten mejor circulación de aire en el refrigerador que los rectangulares.

Si se usa envolturas (celofán, politeno, etc.), se debe tener cuidado de no amontonarlos demasiado para permitir la buena circulación del aire frío.

No se debe envolver los alimentos en papel corriente, porque éste no solamente impide la circulación, sino que actúa como aislador y aumenta el tiempo requerido para el enfriado.

Se debe tener cuidado de no llenar los estantes. El aire frío debe circular libremente entre los estantes y el evaporador, retornando al mismo. Con un arreglo sistemático de los alimentos, se ahorra tiempo al abrir la puerta para buscar o poner los alimentos en el refrigerador y se evita pérdidas de frío ahorrando por lo tanto energía eléctrica.

DISPOSICION DE LOS ALIMENTOS

Con la refrigeración mecánica, la temperatura en cualquier lugar del refrigerador debe ser bastante fría para cualquier alimento (10º o menos) pero como el área de alrededor del congelador puede estar a varios grados *mas fría que en el fondo*, las carnes y la leche o alimentos que la contengan se conservan mejor junto al mismo. El aire que circula a los costados y arriba del refrigerador, está más caliente que el inmediato o debajo del congelador.

Los vegetales frescos y frutas, no necesitan ser conservados en la parte más fría del refrigerador, debiéndose eliminar previamente toda suciedad o materias extrañas adheridas. Los tallos y hojas que no serán utilizados, deben ser cortados para ahorrar espacio y corriente eléctrica.

DECONGELACION

El hielo en el congelador no debe llegar a tener un espesor mayor de 1 cm., ya que la capa de hielo actúa como aislador y la temperatura dentro del refrigerador sube, debiendo el motor trabajar más tiempo y más amenudo para mantener la temperatura deseada.

En consecuencia, se debe proceder periódicamente a decongelar el aparato. Esta operación se realiza automáticamente no debiendo apresurarse la extracción del hielo con objetos puntiagudos, pues existe el peligro de perforar los serpentinos.

Si se desea realizar más rápidamente la decongelación, bastará con abrir el refrigerador de manera que la temperatura suba más rápidamente, provocando la licuación del hielo.

AJUSTE DE LOS CONTROLES DE TEMPERATURA

Los controles de temperatura necesitan ser ajustados de acuerdo a la temperatura del ambiente y la cantidad de alimentos en el refrigerador.

Cuando se desee hacer postres helados, el control de temperatura deberá avanzarse para lograr una congelación más rápida, retrasando luego de haber conseguido la congelación.

Las temperaturas de 5º y 10º C son consideradas suficientes para la mayoría de los alimentos.

TRABAJO DURANTE EL INVIERNO

La práctica de apagar el refrigerador durante el invierno es una falsa economía. Para una adecuada conservación de los alimentos, la temperatura debería mantenerse entre 0º y 10º C. En nuestro país las temperaturas exteriores durante la estación invernal, se mantienen entre estos términos sólo durante muy pocos días del año.

Por consiguiente, los alimentos conservados naturalmente, están sujetos a temperaturas demasiado bajas o altas y muy cambiantes que redundan contra la buena conservación de los mismos. Por lo tanto el refrigerador puede traer ventajas económicas aún en pleno invierno.

OTROS CUIDADOS

Si bien la *formación* de cubos de hielo se hace más rápida si el congelador está humedo, pues favorece la trasmisión del frío, esto tiene la desventaja que luego es difícil sacar las cubetas. Por lo tanto, después de realizar la decongelación, es conveniente secar el congelador.

Es *conveniente* mantener limpio el interior del refrigerador a fin de *que los alimentos se conserven* en buenas condiciones higiénicas.

Esta limpieza deberá hacerse solamente con agua caliente con un poco de soda (una cucharadita por lt. de agua) o un detergente innocuo, siendo conveniente limpiar asimismo el evaporador o congelador.

Al realizar esta limpieza es conveniente desconectar el refrigerador para evitar cualquier golpe de corriente.

Es importante asimismo limpiar el condensador que se encuentra arriba o abajo (según los modelos) de la parte trasera del refrigerador.

Las pelusas y polvo que se acumulan, actúan como aislantes, dificultando el trabajo del condensador y por lo tanto del refrigerador.

Esta limpieza se puede realizar por medio de una aspiradora, de un *fuelle o* de un cepillo de mango largo.

Otro detalle importante es co probar si el burlete de goma alred dor de la puerta cierra perfec mente. Cualquier causa (gomo duro, roto, etc.), que no asegure buen cierre hará que el motor de trabajar excesivamente.

Para realizar esta inspección cierra la puerta colocando un ped zo de papel. Si el papel sale fác mente, con seguridad que la go estará en malas condiciones. Si es esa la causa, quiere decir que bisagras o el picaporte necesitan reparados.

Las picaduras o roturas del esm te pueden ser origen de corrosión afectar la aislación. Por lo tanto d ben ser pintadas inmediatamen con una buena pintura esmalte.

En caso de tener que desconect el refrigerador por algún tiem (semanas o meses) es convenien sacar *todos* los alimentos del *ref* gerador, realizar la decongelació limpiar todo y dejar la puerta e treabierta.

Por último siempre que se obse ve una falla en el motor revísese l conecciones y fusibles.

Asimismo si el refrigerador tr baja de continuo y no refrigera s *tisfactoriamente*, debe *ser* examin do inmediatamente para ver cual la falla del mismo.

❧❧❧

LA UNIVERSIDAD MAS ANTIGUA DE AMERICA es la de Santo Tomá en Santo Domingo, fundada en 1538. Le siguen en orden de antigüedad la d San Marcos, en Lima, que data de 1551, y la de México, del mismo año. La d Córdoba, en la Argentina, es de 1621.

FACTORES NEGATIVOS AL ESTABLECIMIENTO DE PRADERAS

por el Ing. Carlos M. Bosch

LOS excelentes resultados obtenidos en el país con el establecimiento de praderas artificiales de leguminosas y gramíneas, que se están traduciendo en la obtención de mayores rendimientos económicos por hectárea, producción de novillos precoces, excelente preparación de carneros diente de leche a cortar los dos dientes, subtitución de concentrados en la producción láctea, apronte de corderos de calidad, etc., habla bien a las claras del acierto con que se ha actuado en materia forrajera. A pocos años de iniciado el movimiento de plantación de las mencionadas especies, adecuadamente inoculadas en suelos fertilizados, el procedimiento está reeditúando los resultados esperados y sobre los cuales existían en principio fundadas dudas.

No sería sensato dejar de manifestar que paralelamente a los éxitos obtenidos, ha habido también fracasos de volumen, que han derivado de diversos factores que pasaremos a analizar someramente, conjuntamente con los de carácter general, que han incidido e inciden desfavorablemente en la generalización y difusión de métodos, que han de conducir en el futuro a la transformación económica y social del país.

FALTA DE EXPERIMENTACION FORRAJERA.

A raíz de la misión técnica enviada en el año 1951 a Nueva Zelandia por nuestro gobierno, se generó la necesidad de transportar sus métodos de agricultura forrajera a nuestro país, como medio de intensificar la producción ganadera, que no reeditnaba, en aquellos momentos, beneficios compensatorios frente a otros regimenes de explotación del suelo.

Se creó la necesidad, se vió las conveniencias de realizar una obra que exigía nuestra ganadería adelantada desde el punto de vista genético, pero carente del medio alimenticio adecuado a sus manifestaciones productoras. Paralelamente a lo anteriormente mencionado, nos encontramos con una experimentación en la materia, exigua, insuficiente, a la cual se había prestado por la esfera oficial, privada y técnica, escasa atención, en virtud de nuestro régimen ganadero extensivo y a la orientación dada a la explotación agrícola, encaminada decididamente hacia la cerealicultura.

Había la necesidad de iniciar una obra de gran trascendencia económica y faltaba la base seria para efectuarla, para darle seguridad, para orientarla. Sólo se disponía, en aquel entonces, de escasas parcelas experimentales en el Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional "La Estanzuela" que orientado hacia la cerealicultura y carente de recursos económicos necesarios, había visto limitada su acción en la materia.

Además, sólo pocos establecimientos rurales, dentro de los que cabe

destacar el de los Cerros de San Juan, habían prestado atención a esa experimentación llevándola a mayores áreas demostrativas de las bondades y adaptabilidad de las selecciones vegetales, efectuadas en el organismo de referencia. Pararelamente el Servicio Oficial de Distribución de Semillas había encarado la multiplicación de ciertas especies forrajeras originarias de La Estanzuela, que sirvieron de pequeños focos de experimentación al establecerse en sus Semilleros de Multiplicación.

Pero, de todas maneras, lo hecho en materia experimental era insignificante, para servir de fundamento a lo que era necesario emprender.

Quedaban dos caminos a seguir, uno era plantear una experimentación forrajera en todo el país, ver sus resultados y una vez en conocimiento de los mismos iniciar la obra, que de esta manera aún no se había comenzado, dado el tiempo que insume llegar a conclusiones formales en la tarea experimental. La segunda, era transportar la pequeña y limitada experimentación existente a los establecimientos rurales, encarar de esta forma la realización de praderas en escala mediana y simultáneamente iniciar en las mismas, la incorporación de nuevas especies de forrajeras en menores áreas, para medir su adaptabilidad, comportamiento y rendimiento.

De las dos alternativas se optó por la segunda, contando con el apoyo de sectores progresistas de la esfera privada, que en conocimiento del problema, no se resignaron a una lenta espera de resultados de experimentación, para iniciar una obra, que exigía la marcha económica de sus establecimientos rurales.

Han transcurrido ya varios años desde aquel momento y lamentablemente la experimentación oficial, carente de medios y de recursos, no se ha desarrollado debidamente, ni ha aportado a la esfera privada conclusiones que superen lo realizado por la misma, lo que habla del acierto que se tuvo en optar por la segunda alternativa, aunque hubiera sido el ideal, que frente a la situación de hecho, las dos se hubieran desarrollado simultáneamente.

El segundo camino ha significado a los sectores progresistas de nuestro medio ganadero sacrificio económicos, procedentes de fracasos parciales de praderas realizadas, pero ha permitido eliminar los malos métodos, descartar especies y acumular experiencias en los distintos establecimientos, que simplificarán las tareas del futuro.

Aunado a lo anteriormente dicho, sobre carencia de experimentación vegetal para el desarrollo del movimiento forrajero iniciado, merece hacer resaltar que tampoco se ha dispuesto de una experimentación adecuada en materia de fertilizantes para los distintos tipos de suelo de nuestro país, que ofrecen una enorme variabilidad.

No debe deducirse de lo anteriormente mencionado, que si se está obteniendo éxito sin disponer prácticamente de experimentación de especies vegetales y fertilizantes, puede prescindirse de la misma en el futuro; muy por el contrario, la tarea experimental es cada vez más imprescindible para la prosecución de la obra y su perfeccionamiento, siendo necesaria la creación de estaciones experimentales en todo el país, debidamente coordinadas que permitan sindicar los procedimientos a utilizar, las especies a emplear, los fertilizantes requeridos y los resultados ponderados de la realización de praderas.

DIFICULTADES EN EL ABASTECIMIENTO DE SEMILLAS FORRAJERAS.

El deseo de los productores de realizar praderas generó una intensa demanda de simientes, para cuyo abastecimiento fue necesario recurrir a la importación de gramíneas y leguminosas, dado que no se disponía de producción nacional de las mismas.

El referido cometido fue cumplido exitosamente por el Servicio Oficial de Distribución de Semillas, que ante la carencia de experimentación sobre adaptación, debió encarar el problema cautelosamente importando limitadas cantidades de zonas de producción exterior, que presentaran algún paralelismo geográfico con nuestro medio y estudiando, posteriormente, conjuntamente con el Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional La Estanzuela y productores rurales, su adaptación y comportamiento a nuestras condiciones ecológicas.

Simultáneamente, el referido organismo encaró en sus Semilleros de Multiplicación, la producción nacional de simientes forrajeras, sobre la base de creaciones de Estanzuela, en el convencimiento de que los resultados de éstas, por sus condiciones de selección en el país y adaptación al medio, iban a proporcionar mayores rendimientos en su explotación.

Las características de nuestro clima, poco propicias a la producción de este tipo de semillas, las dificultades de cosecha, la elevada inversión por hectárea que requiere el establecimientos de cultivos, el desconocimiento de los rendimientos unitarios y la resistencia a encarar un acto productivo nuevo, han sido causales para que la referida disciplina se haya desarrollado con bastante lentitud, no obstante los esfuerzos que se realizan en tal sentido.

De lo anteriormente dicho surge, que así como no se disponía de experimentación suficiente de especies vegetales y fertilizantes para encarar la obra de realización de praderas en gran escala, tampoco existían semillas de producción nacional para efectuar las mismas, debiendo recurrirse a la importación de las que no se conocía perfectamente su adaptación en el país. Si bien es cierto que no debe dejar de manifestarse el acierto y criterio que se ha aplicado para la solución de este complejo problema y el éxito que se ha obtenido como resultado de lo anteriormente mencionado, es necesario decir que aún falta mucho por hacer en la materia: sustitución de las semillas importadas por la de producción nacional, mejoramiento de los métodos de cosecha y clasificación de los mismos, incorporación de nuevas especies forrajeras, estudios comparativos de rendimientos, selecciones genéticas, ensayos de procedencias, etc.

INVERSION REQUERIDA PARA LA REALIZACION DE PRADERAS.

La inversión hectárea requerida para la realización de praderas es evidentemente elevada, no obstante las cifras millonarias, que el Estado, con muy buen criterio, vuelca anualmente en carácter de subsidio a semillas y fertilizantes, con el ánimo da abatir y poner este nuevo método de intensificación de la producción, al alcance del mediano y pequeño productor.

La inversión elevada, conjuntamente con la escasa disponibilidad de capitales por parte del hombre

rural, constituyen uno de los factores que más inciden para la no generalización y difusión de praderas de leguminosas y gramíneas en el país. En efecto, es elevado el capital que se requiere invertir para efectuar praderas en extensión, que tenga algún significado económico en la explotación de un establecimiento rural, lo que unido a la falta de un crédito específico, para este tipo de realizaciones, de bajo interés, liberal y amortizable en los plazos de duración estimada de las praderas, ha hecho que muchos productores no hayan iniciado la ejecución de las mismas, tan necesaria precisamente para los pequeños y medianos establecimientos.

La inversión hectárea de la mayoría de los cultivos permanentes o semipermanentes oscilan alrededor de los 100 pesos, sin incluir renta, lo que teniendo en cuenta la duración de las mismas, pueden considerarse amortizables en un plazo variable de 3 a 5 años, con lo cual la cuota de amortización, sin incluir intereses, oscila de $ 20 a $ 30 hectárea.

Siendo la amortización anual hectárea de las praderas de gramíneas y leguminosas, menor a la cuota correspondiente a los cultivos de avena y sudan, cuyos rendimientos en la explotación son inferiores a los que se obtienen con los primeros, urge arbitrar la fórmula de su realización por parte del productor en beneficio de este y del país. Inversión más elevada frente a mayor rendimiento en el pastoreo, más dotación por hectárea, mayor producción y calidad de forraje, más rápida preparación de los animales, aumento de fertilidad del suelo y dilución de la inversión inicial en un mayor plazo derivado de la duración más prolongada, sindican como de imperiosa necesidad la eliminación de ese escollo inicial, con que tropieza el productor sin capital, que desea obtener de su establecimiento mayores rendimientos económicos.

REGIMEN DE TENENCIA DE LA TIERRA.

Existe una tendencia generalizada por parte de nuestros productores rurales, de no incorporar mejoras en establecimientos de los cuales no son propietarios.

La referida tendencia ha influído notablemente para que los arrendatarios, gran mayoría en el país, levanten una gran resistencia a emprender la realización de praderas, por la elevada inversión que significa y por el hecho de que las mismas mejoran el suelo, elevando su fertilidad, lo que presumiblemente consideran trae como consecuencia futuras subas de renta.

El mencionado fenómeno ha tenido gran repercusión en la cuenca lechera, en donde los productores de leche no se han decidido, por los motivos expuestos, a encarar esta nueva disciplina de explotación del suelo, con la intensidad con que deberían haberlo hecho por ser esta rama de la ganadería, una de las que más responden económicamente a este tipo de ejecuciones.

No obstante ser perfectamente factible, dentro de las formas contractuales, la realización de praderas, dado que las mismas cubren en la mayoría de los casos los plazos de amortización de éstas, toda medida debidamente estudiada tendiente a poner la tierra en manos del que la trabaja, en forma directa o indirecta y toda otra que prolongue las condiciones contratadas en caso de realizarse praderas en un porcentaje significativo de la superficie arrendada, contribuirán eficazmente a aumentar las áreas de leguminosas

y gramíneas tan *necesarias en* los procesos de intensificación productiva.

FALTA DE ASESORAMIENTO TECNICO.

La realización de praderas de elevado costo de inversión hectárea, hace imprescindible el asesoramiento técnico necesario, más aún cuando la falta de experimentación, en materia de especies vegetales y de fertilizantes, y el desconocimiento de condiciones de suelo, hacen que se generen problemas complejos, cuya solución técnica, no puede ser alcanzada por los productores sino a expensas de sacrificios económicos que se derivan de fracasos. Pero no sólo en el establecimiento de praderas es necesaria la asistencia técnica, sino que en donde ésta es más importante, es precisamente en el proceso de utilización, manejo de pastoreo, rotaciones, cosecha de simientes tendientes a abatir los costos, resiembras naturales o artificiales, *refertilizaciones, etc.*

Lamentablemente el Estado no ha dispuesto de un equipo técnico constituído de especialistas en la materia, como para prestar el asesoramiento que se requirió y requiere, con lo cual no se ha colmado las aspiraciones de nuestros productores, en un país en donde erróneamente se considera, salvo honrosas excepciones que habría que destacar, que el Estado en materia agronómica debe solucionar todos los problemas de asesoramiento en forma gratuita, ya sea a personas no capacitadas económicamente para pagar este tipo de servicios o a aquellos que estándolo no quieren hacerlo.

Evidentemente, es necesario el asesoramiento técnico, que debe ser proporcionado en forma gratuita *solamente a los pequeños productores*, sin capacidad económica para contratarlo, no exigiéndole al Estado a quién tanto se critica por la aplicación de cargas impositivas y gastos presupuestales, erogaciones mayores que se derivarían de la contratación de técnicos, viáticos y gastos de locomoción para prestar asesoramiento a aquellas personas, que lo pueden obtener por otras vías, sin sacrificios de la economía de sus explotaciones.

DESEQUILIBRIO DE LOS RENDIMIENTOS ECONOMICOS POR HECTAREA DE LAS DISTINTAS PRODUCCIONES.

Resulta evidente que los productores rurales se inclinan a encarar aquellas producciones, que le redituan mayores beneficios económicos por *hectárea*, variando las mismas, de acuerdo a las fluctuaciones de precios, en especial cuando se trata de *cultivos*.

Es necesario mantener un equilibrio estudiado de los rendimientos *económicos por hectárea* de las diversas producciones, estimulando las que se desea desarrollar, manteniendo una orientación definida y firme para evitar los cambios de orientación que obedecen a fluctuaciones de precios.

La baja del precio oficial de trigo, operado hace unos años, impulsó el desarrollo de la ganadería, destinándose áreas hasta entonces dedicadas a cerealicultura a la ejecución de praderas, pero ha bastado una suba en precio del mismo, para que muchos hacendados hayan retomado el camino anterior, por el rendimiento económico que le produce el mismo.

No es aventurado manifestar, que si se establecen precios superiores a los que son lógicos para la cerealicultura, habrá que desistir de la rea-

lización de praderas en gran escala en suelos que presentan aptitudes para la finalidad anterior, echando por tierra el esfuerzo aplicado a una evolución promisora.

PRECIOS COMPENSATORIOS PARA LAS PRODUCCIONES QUE SE DEBEN OBTENER DE LAS PRADERAS.

No dispuso el productor rural, en el momento que se inició el movimiento de ejecución de praderas y dispone recién ahora, pero en forma limitada, de precios compensatorios para las producciones que más eficientemente aprovechan las mismas y que por lo tanto marcan una orientación a seguir en su explotación.

La realización de praderas es de singular importancia en la producción de carne, permitiendo la obtención de producciones precoces, novillitos de 2 años a 2 1/2 años y corderos de alta calidad, en consonancia con las exigencias en materia carnicera de los mercados consumidores. Hay pues una orientación definida a seguir; realizar praderas para encarar tal tipo de producciones desplazando las de carácter tardío, "novillos hechos" y "capones".

Enormes son las ventajas de orden privado y nacional que traería aparejada la política antes mencionada, en efecto la obtención de producciones precoces en condiciones de ser absorbidas por el mercado, aumentaría la capacidad de cría de los campos destinados a la ganadería, al acortar el ciclo evolutivo de sus producciones, con las consiguientes ventajas de orden económico: mayor producción, más rápida realización de la misma, ágil evolución de los capitales, más volúmenes exportable, más divisas.

Lo anteriormente mencionado destaca la necesidad de precios compensatorios para las producciones que deben encararse con la realización de praderas, aún cuando estos precios sean a expensas de los correspondientes a las que se desea ir desplazando.

La aplicación de buenos precios para las producciones precoces, generaría una verdadera medida estimulante para decidir a nuestros productores a encararlas y fomentaría por consiguiente el desarrollo de los medios para obtenerlas, vale decir la ejecución de praderas en gran escala.

Un fenómeno distinto se produce en materia de producción de leche, industria que se desarrolla disponiendo de un elevado grado genético de las haciendas y un deficitario medio de alimentación.

La adquisición de concentrado, de elevado precio, para llenar el decaimiento natural de la producción pratense de invierno y verano, conjuntamente con la realización de cultivos anuales de avena, sudan, ray grass, maíz, etc., constituyen el expediente normalmente usado por los productores, para llenar las deficiencias de orden bromatológico de los ganados en explotación.

La aplicación de este método de producción, conjuntamente con otros factores, trae aparejado una permanente elevación del costo de producción de la leche y derivados, cubierto como es lógico, por mayores precios de venta de los productos, que se obtienen luego de permanentes y continuas reclamaciones de mejoras.

Las mejoras de precios en esta industria, no tiene mayor significado en el mejoramiento de la explotación, sino que en la generalidad de los casos mantiene una situación estacionaria, que no es deseable, pues

no apareja ningún perfeccionamiento de la misma.

Es indudable que la suba de precio de la leche, no obstante ser un artículo de primera necesidad, es justo, pero se debe propender a que los referidos aumentos conduzcan a un perfeccionamiento productivo, que abate sus costos, reedituando mayor beneficio al productor, tendiendo así a la estabilización del precio.

La forma de lograr la finalidad antes mencionada debría buscarse atendiendo las reclamaciones sobre mejoras de precios al producto, no con dinero, sino con su equivalente en semillas y/o fertilizantes, que al deber ser utilizados en la explotación, perfeccionen la misma, haciéndola más rentable y eliminando la reiterada costumbre de que los precios permitan el mantenimiento de regímenes de trabajo, en disonancia con las normas técnicas que deben ser aplicadas.

La utilización de praderas en la producción de lana, plantea para muchos la interrogante, frente a una mayor producción hectárea, si el referido incremento productivo es rentable, dado el elevado costo de establecimiento de las mismas, prefiriendo la mayoría de los productores, acudir a los recursos naturales de nuestros campos. La aplicación de este criterio, no conduce a aumentar la producción hectárea necesaria, estabiliza la misma, no genera mayor cuantum productivo nacional, no aumenta las exportaciones, ni crea mayores cantidades de divisas, con los consiguientes perjuicios de orden económico y financiero.

El complejo mecanismo cambiario que rige nuestra economía asegura un 15 % de cambio libre y 85 % de dirigido para las exportaciones de lana, regulando los precios de venta de la misma. Frente a tal situación, los productores de este rubro, levantan sus continuas protestas pidiendo aumentos del porcentaje de cambio libre. Tal fenómeno resulta enteramente lógico y la posición merece ser contemplada, siempre y cuando el mejor precio conduzca a un perfeccionamiento productivo, como el que podría derivarse de la utilización de praderas de bajo costo a esta disciplina de explotación. Aumentar el porcentaje de cambio libre de la lana, destinar el referido aumento al abaratamiento de semillas de forrajeras y fertilizantes para la realización de praderas, entonces de bajo costo, bajo dirección técnica, sería una manera de intensificar la producción, aumentar el volumen total de exportación de lana, generar más divisas, abatir el costo kilogramo del producto e imponerse un nuevo modo de explotación ganadera de mayores beneficios económicos y financieros para la esfera privada y oficial.

El procedimiento a grandes rasgos esbozado para la producción de lana y leche, así como para la de novillos precoces y corderos, constituye una vía indirecta de dirigir las producciones y las explotaciones mediante una política de precios, orientándolas hacia las formas más convenientes para los altos intereses nacionales. La referida política, podría hacerse extensiva al trigo, pagando el referido cereal una parte en efectivo y otra en fertilizantes, con lo cual se lograría que el productor aplicara los mismos, perfeccionando su agricultura cerealera y conduciéndola a mayores producciones hectárea, en lugar de mantener cultivos mediante precios, fomentando muchas veces el desarrollo de una agricultura monocultural, esquilmante y empobrecedora del suelo.

REALIZACION DE PRADERAS EN SUELOS INADECUADOS.

Existe la tendencia generalizada por parte de nuestros productores a destinar las peores partes de su campo, ya sea por agotamiento de la fertilidad del suelo o por la invasión de malezas, para iniciar la realización de praderas.

Si bien es cierto que la recuperación de la fertilidad agotada por cultivos anteriores o la eliminación de la invasión de malezas, constituye un motivo importante más para la ejecución de praderas, en tales condiciones, no pueden redituar mayores beneficios económicos inmediatos, más aún cuando la recuperación de fertilidad es un fenómeno lento y no contabilizable.

La realización de praderas en tales condiciones pueden conducir a fracasos o dar una idea inexacta de su rendimiento, cosas no deseables cuando recién se empieza a encarar el problema en un establecimiento y muy justificables, una vez en marcha el desarrollo de un plan de mejoramiento.

No es aventurado manifestar, que muchos de los fracasos existentes en la materia, se deben a las causales antes invocadas y es perjudicial para el movimiento iniciado encarar el establecimiento de praderas en tales condiciones.

MALA PREPARACION DE TIERRAS.

La realización de praderas exige una esmerada preparación de tierras, que no es fácil obtener en establecimientos de carácter ganadero, donde con anterioridad no se ha realizado agricultura cerealera. Muchos de los fracasos que se constatan en la materia derivan de deficiencias en tal sentido.

Ha dado excelente resultados la contratación de equipos, procedentes de zonas agrícolas, para encarar estos trabajos, teniendo además la ventaja de la realización en su momento oportuno y en forma eficiente, con lo cual se cubren muchos riesgos, además de evitarse inversiones en maquinarias, que siempre gravan las explotaciones rurales, cuando no se obtiene de las mismas los resultados esperados, por falta de conocimientos o de personal habituado a este tipo de ejecuciones.

La mejor manera de realizar praderas en tales condiciones lo es mediante contratación de servicios ganando tiempo, dinero y eficiencia, asegurándose un elevado porcentaje del éxito a obtener.

MANEJO ADECUADO DE LAS PRADERAS.

El establecimiento de praderas en nuestras condiciones de medio no es un problema sencillo, pero más complicado aún, resulta la correcta utilización de las mismas, de manera de asegurar su permanencia. Los pastoreos inadecuados, excesivos, la falta de divisiones de los potreros, etc., constituyen factores negativos a la vida de las mismas y a su rendimiento económico por tanto.

Es casi general la incorrecta utilización de las praderas siendo característico el uso abusivo de ellas, motivado por la falta de alimentación de las haciendas que con carácter invariable se produce en las estancias en los períodos de verano e invierno. Se abusa de las mismas, se pastorean intensivamente, se recargan, no se dejan desarrollar, no se faculta a la planta a su recuperación, conduciéndolas hacia su fracaso.

He esbozado a grandes rasgos algunos de los factores negativos que inducen a fracasos en materia de praderas o a la no realización de las mismas, demás está manifestar que eliminarlos contribuirá a su desarrollo, con los consiguientes beneficios nacionales que se originan de los procesos de intensificación ganadera.

AVICULTURA FAMILIAR

Trabajo preparado especialmente para el almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

por el Ing. Agr. Julio Echevarría

Jefe de la División Animales de Granja. — DIRECCION DE AGRONOMIA

Profesor de Avicultura y Animales de Granja. — FACULTAD DE AGRONOMIA

De los productos alimenticios que nos proporcionan las aves, es el huevo el más importante por su alto valor alimenticio, elevado índice de digestibilidad y el vasto consumo que de él se hace y que, interviniendo en los más variados platos, hace que sea considerado un elemento de insustituible valor e imprescindible aplicación en la alimentación humana.

Pero el huevo, para reunir el máximo de sus virtudes debe ser de alta calidad. Cuanto más corto es el camino que separa al consumidor, de la gallina que lo produjo, la calidad del huevo será mejor.

Salvo *casos especiales, (defectos* de alimentación, enfermedades o factores hereditarios) las gallinas producen siempre huevos de calidad superior. Es el hombre que, por ignorancia o desidia, etc., acelera la pérdida de calidad de los huevos.

Los que deseen tener el máximo de seguridad de la calidad de los huevos que se consuman en sus hogares, podrán obtenerlos en sus propias casas, pero debe entenderse que no tendrá prácticamente significado en la economía del hogar, salvo en determinados casos.

En términos generales y promediales, el gasto de productos avícola *por habitante en el país, puede apre*ciarse entre $ 16,00 y $ 20.00 al año.

Debe tenerse en cuenta también que las aves merecen atención continuada, y si bien, los cuidados pueden considerarse como un entretenimiento, tarea liviana y agradable y porque pueden orientar y despertar inquietudes en los niños y adolescentes, no se debe olvidar que la inconstancia y el descuido en la atención de las aves son puestos de manifiesto por las gallinas con merma en la producción o pérdidas mayores.

El huevo para consumo se requiere durante todo el año, pero la intensidad de producción no es constante. Existe una diferencia muy marcada entre la postura que se registra *en otoño o* principio de invierno y la de primavera.

En el plan que se desarrollará a continuación se tendrá muy en cuenta esta modalidad a efecto de contar en todo momento con el producto que el consumo requiera.

INICIACION DE LA CRIA.

Se considera como más práctico en la aplicación de este plan, iniciarlo con pollitos de un día de edad o pollitas de mes y medio o más edad.

No se considera ventajoso que el interesado efectúe sus propias incubaciones porque ésto requeriría la *obtención de una buena máquina* incubadora a la que tiene que prestarle los cuidados correspondientes

y que, dado la pequeña cantidad de animales que se necesitan, no se justifica el gasto que ocasiona.

La incubación natural que, si bien no daría gastos y reduciría los cuidados, es en la mayoría de las veces poco conveniente. Se depende del momento en que la gallina enclueque, y éste ocurre casi siempre en época poco oportuna para el nacimiento de los pollitos y estos ejemplares no darían el resultado que de ellos se debe esperar. Además, el poco número de aves que se dispone y la exigencia en la calidad productiva de las gallinas, hace problemático la obtención de cluecas.

EXIGENCIA DE LOS EJEMPLARES.

La adquisición de los pollitos "bebe", denominación que se le da comunmente a los pollitos de un día de edad, será efectuada estableciendo lo siguiente: 1º Animales que provengan de estirpes productivas. — 2º Nacidos en el plazo correcto de incubación. — 3º Provenientes de incubaciones que hayan arrojado alto promedios de nacimientos. — 4º Descendientes de planteles libres de enfermedades. — 5º Incubados en máquinas limpias y desinfectadas, en las cuales se incuben únicamente huevos provenientes de planteles con control sanitario, especialmente de Pullorosis. — 6º Uniformidad en el lote y que responda a la raza o tipo que se solicitan.

Los pollitos en nuestro país se comercializan actualmente "al barrer" y los lotes están formados generalmente de machos y hembras en igual proporción. La proporción es más exacta cuando los lotes son más numerosos.

Deben adquirirse tres pollitos por cada ponedora que se desee obtener. Prácticamente la mitad de los ejemplares son machos, y se debe prever un porcentaje para una probable pérdida por mortalidad y por eliminación de las hembritas que no reúnan buenas condiciones para explotarlas como ponedoras.

Cuando se adquieran ejemplares con más edad se deberá exigir buen origen productivo y excelente sanidad, uniformidad y buen desarrollo.

En ambos casos los pollitos deben haber nacido en la 2ª quincena de agosto, setiembre u octubre.

CUIDADO DE LOS POLLITOS.

Tienen gran importancia los cuidados que durante la cría reciban los pollitos. La falta adecuada de atención puede malograr pollitos de excelente origen, vigorosos y de completa sanidad.

Los pollitos serán criados artificialmente. Habrá que alojarlos en buenas condiciones y recibirán una temperatura conveniente. El calor que ellos necesitan se les proporciona con la madre artificial. En las fotografías que acompañan a este trabajo, se observan algunos tipos de criadoras. Estos elementos pueden adquirirse en los comercios del ramo o ser confeccionadas por personas habilidosas.

Las madres artificiales o criadoras pueden ser para trabajar sobre el piso o en jaulas, denominadas criadoras en baterías o simplemente, baterías.

Para criar pequeñas cantidades de pollos, como en el caso que nos ocupa, es más indicado utilizar pequeñas criadoras móviles que pueden alojarse en cualquier pieza y transportarse de un lugar a otro, según convenga.

Cualquiera sea el tipo elegido, las criadoras deben reunir ciertas condiciones.

Capacidad. No se debe alojar más

pollos de los que normalmente se pueden criar en una madre. La capacidad de iniciación de una criadora se aprecia por la superficie y puede tomarse como índice de 60 a 80 cm² por pollito (125 a 165 pollitos por m²). Si se hace un mayor amontonamiento, al poco tiempo se notará que los pollos no caben cómodamente en su alojamiento, se molestan unos a otros, el desarrollo de las aves se reciente y generalmente existe en estos casos una mayor mortalidad.

Si la crianza se hace sobre piso, el local de cría debe estar de acuerdo a la cantidad de pollos y al tamaño de la madre. Se necesitan 450 a 465 cms² de superficie de local por pollo (alrededor de 22 pollos por m²).

En las madres artificiales debe haber suficiente renovación de aire. Los pollitos tienen necesidad de aire puro y si la renovación del mismo no es suficiente, la atmósfera se carga de anhídrido carbónico y de vapor de agua, formando un ambiente nocivo para el buen desarrollo de los animales.

El uso de la batería es más indicado para la cría de animales destinados a consumo.

Puede obtenerse buenos resultados haciendo la primera cría (hasta 4 a 6 semanas de edad) y bajar al piso a las hembritas, para continuar con ellas una crianza en condiciones más naturales. Los machitos podrán seguir su desarrollo en batería hasta el momento de consumo o también podrían continuar su crianza después de las 4 ó 6 semanas, en el piso.

Es fundamental atender muy especialmente la calidad de la ración cuando se utiliza la batería; de lo contrario la crianza será un fracaso.

Al iniciar la cría en batería no se deben colocar más de 160 pollitos por m²; al mes no se tendrán más de 80 pollos para igual superficie y llegando a los 3 meses de edad debe haber unos 20 pollos por m².

Temperatura. Es importante dar a los pollitos el calor necesario para obtener un correcto desarrollo, especialmente en los primeros días de vida.

La cría se inicia con 35° C. (95° F).

La temperatura se debe tomar a 5 cmt. del piso de la criadora y al borde de la madre.

La temperatura se irá reduciendo paulatinamente a razón de unos 3° C. por semana: al cabo de las 5 semanas la temperatura será de 20° a 22° C. aproximadamente.

Fuera del compartimento caldeado, la temperatura será de unos 20° C. (69° a 70° F.).

Prácticamente se puede apreciar si los pollitos tienen la temperatura adecuada bajo la madre. Cuando esto sucede, ellos permanecen echados tapizando el piso en forma pareja y duermen tranquilamente. Si sienten frío, se amontonan y pían. Si el calor es excesivo, los pollitos se separan de la madre y se echan formando un círculo alrededor de ésta, y si aún la temperatura es muy alta y no pueden alejarse lo suficiente se notará que están con el pico abierto.

Observando cada mañana la distribución de los excrementos se sabrá si los pollitos han pasado frío, o calor o han recibido la temperatura adecuada.

Medidas higiénicas. Para que los pollitos se desarrollen perfectamente hay que tener muy en cuenta la higiene del local y de los implementos que se utilicen con los animales.

Los pollitos deben ser alojados en un local donde no tengan contacto con aves adultas. Previamente a la llegada de los pollitos, el local y to-

dos los implementos deben haberse desinfectado perfectamente, si anteriormente hubieran sido usados.

El terreno destinado para la cría no será nunca utilizado para otras aves.

Los animales adultos, pueden ser portadores de enfermedades o de parásitos y contaminarían el suelo. Los pollitos se infectarían al estar en contacto con el terreno contaminado, acarreando serios inconvenientes para ellos.

Alimentación. Los pollitos deben alimentarse con una ración bien balanceada y de acuerdo a las necesidades del ave.

En las crías en batería debe tenerse un mayor cuidado en la calidad del alimento, pues raciones mal equilibradas sin suficiente riqueza en las vitaminas esenciales, produce pollos raquíticos, débiles, enfermizos, de poco desarrollo y alta mortalidad. La deficiencia de sales de manganeso produce mayor proporción de animales con patas deformadas, etc.

El pollo debe contar siempre con la ración a su alcance y también con el agua de bebida la cual deberá ser siempre limpia y fresca.

La ración para pollitos debe adquirirse en establecimientos con responsabilidad técnica y comercial, si se desea obtener buenos resultados.

No es conveniente alimentar a los pollitos con desperdicios de comida porque no están balanceados a sus necesidades. Si por razones de economía se utilizaran, deberán administrarse en forma complementaria sin modificar las necesidades alimenticias de los pollitos.

Cuando los pollitos tengan un mes o algo más, debe tratarse de que empiecen a perchar para dormir.

Entre los dos y tres meses de edad se procederá a elegir las pollas mejor desarrolladas y sin defectos, que serán destinadas posteriormente a la producción de huevos. El resto de los ejemplares se utilizarán para consumo a medida que se pongan en condiciones.

La postura de las pollas empezará normalmente entre los 5 y medio y 6 y medio meses de edad y que se extenderá desde la 2ª quincena de enero a mayo, según la fecha del nacimiento, el cuidado y la calidad de las aves.

TRATAMIENTOS DE LAS PONEDORAS.

Si las aves reúnen buenas condiciones de producción y se les trata correctamente, el número de gallinas se reduce al mínimo. En este caso será suficiente empezar cada año avícola con 3 a 3 ½ gallinas por cada dos personas. Se asegura así un consumo superior a 200 huevos por persona, aún existiendo bajas en el lote de aves.

Alojamiento de las aves e implementos. El local destinado para las ponedoras deberá reunir varias condiciones. Las pollas que se llevan al local de postura deben ser alojadas en un gallinero limpio y desinfectado y que no haya otras aves. En las figuras correspondientes al gallinero para las ponedoras se encuentra indicado los elementos que se debe disponer. Los nidos, perchas, comederos y bebederos son implementos que tienen mucha importancia para lograr buen éxito.

Alimentación. La ración debe estar siempre al alcance de las aves para que éstas puedan exponer sus buenas aptitudes productivas.

La ración debe ser un alimento perfectamente balanceado para ponedoras. Puede adquirirse en casas del ramo.

Por más datos sobre alimentación ver el almanaque del año 1953, pág. 271.

Medidas higiénicas. Las aves tienen mayores posibilidades de mantenerse sanas cuando hay un ambiente seco. Contribuir a proporcionárselo es cuidar su salud.

La separación de los pollitos y aves jóvenes de los animales adultos es un principio fundamental y de gran importancia para lograr aves sanas. Es una medida preventiva sumamente eficaz y es en la cría de las aves donde mejor se aplica el proverbio "prevenir es mejor que curar". La gallina es un animal de una corta vida productiva, y no se permite pérdida de tiempo sin producción.

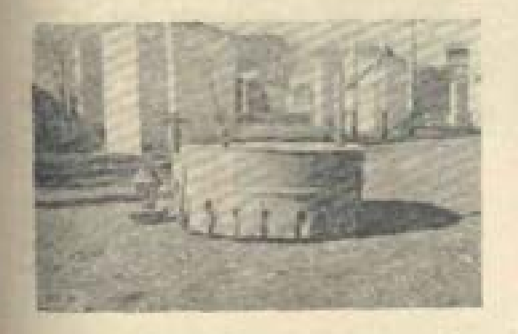
Observando las exigencias establecidas para la adquisición y cría de los pollitos, lo manifestado en el párrafo precedente y efectuando limpiezas y desinfecciones periódicas en el local de postura y sobre los demás elementos de trabajo, y muy especialmente cuando se llevan las pollas al gallinero, se logrará en casi todos los casos un completo éxito. Si cuando se retiran las gallinas viejas para proceder a la desinfección y limpieza del local, se dejara por un tiempo libre de aves, las posibilidades de que las nuevas gallinas se enfermen o sufran ataques de parásitos será más difícil. Podrá haber dificultad para controlar la diftero-viruela, pero se solucionaría vacunando cada año a los pollos cuando tienen de 2 a 3 meses de edad.

Para poder mantener una producción de huevos importante durante todo el año y especialmente de marzo a Julio inclusive (meses caracterizados por la poca disponibilidad de ellos) es necesario que todos los años se renueven las gallinas. Estas podrán retirarse del gallinero y transportarlas a la jaulas, expuesta en la figura correspondiente, en el mes de Diciembre o Enero.

Ya en esta época las gallinas van disminuyendo la postura y se podrán ir consumiendo escalonadamente a partir de esa fecha, observando las menos productivas. Posteriormente, según la calidad de animales y los cuidados tenidos, entrarán en replume y no iniciarán la postura, que siempre sería menor a su primer ciclo, hasta Julio o Agosto, estando varios meses sin producir.

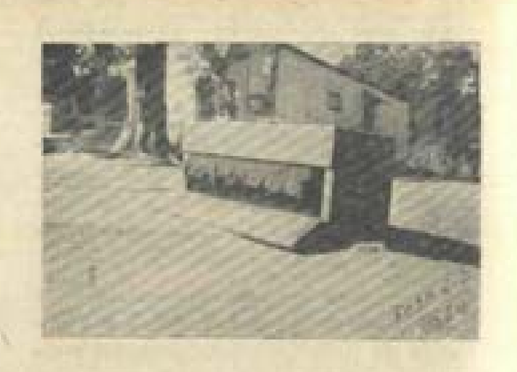
Por tal razón y para este caso, es que se aconseja la eliminación de los ejemplares después de los 18 meses de edad aproximadamente.

Montevideo, setiembre 16 de 1957.

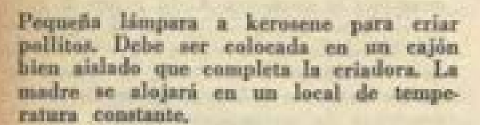


Criadora a kerosene para criar pequeña cantidad de pollitos. A la izquierda se observa la lámpara que debe ser colocada en lugar destinada para ella. La criadora tiene un doble techo que es por donde se hace el tiraje de la lámpara para continuar por la chimenea A. El punto B indica el lugar donde se coloca el termómetro. Alrededor de la madre hay una cortina que contribuye a mantener el calor. La madre debe ser colocada en un local que mantenga la temperatura a unos 20° C.

Sencilla madre eléctrica de confección casera destinada a criar unos pocos pollitos. Está construida de madera. Lleva un sobrepiso de tejido de alambre de malla cuadrada de unos 12 mm. de lado para evitar que los pollitos estén en contacto con sus propios excrementos. El foco calorífico puede ser una o dos lamparillas eléctricas u otro sistema más perfeccionado. Si no se le proporciona regulador para que la temperatura sea constante, debe mantenerse una vigilancia mayor. La madre será colocada en una pieza de temperatura constante que servirá de local de cría.



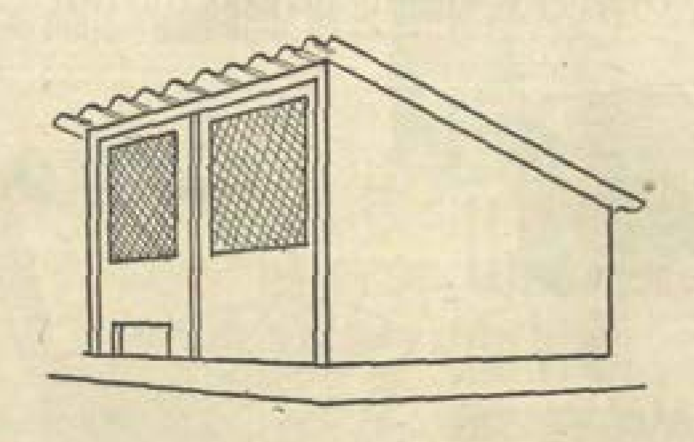




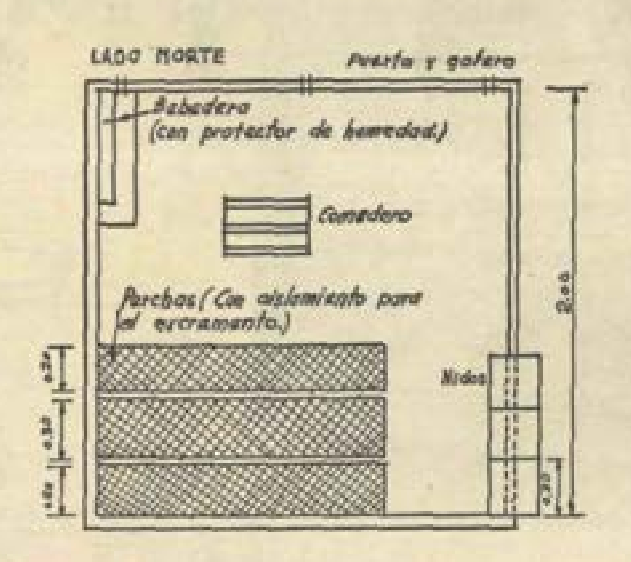
Pequeña lámpara a kerosene para criar pollitos. Debe ser colocada en un cajón bien aislado que completa la criadora. La madre se alojará en un local de temperatura constante.



Batería para criar pollitos, de utilización familiar. Consta de tres pisos. El superior está acondicionado para la cría hasta un mes de edad aproximadamente. Está dotado de una fuente de calor con regulador de temperatura. Al frente se aprecia el comedero y a la izquierda el bebedero. El 2º y 3º piso son destinados para recibir los pollos después del mes de edad. No llevan calefacción, y al igual que el piso superior tienen dispuesto el comedero y el bebedero. La batería debe ser alojada en un local donde no haya corrientes de aire y que la temperatura se mantenga a unos 20º C.



Gallinero de 2,00 mts. x 2,00 mts. para 10 a 12 gallinas. En el croquis que representa la planta, se indica la ubicación y dimensiones de perchas, nidos, bebedero y comedero



EN LAS FIGURAS ADJUNTAS SE PRESENTAN ALGUNOS TIPOS DE COMEDEROS Y BEBEDEROS PARA POLLITOS













Batería para ponedoras, aloja 24 gallinas.

Este tamaño es adecuado a la finalidad familiar. Es fundamental contar con una alimentación bien balanceada para tener éxito con animales mantenidos en jaulas.

La batería tiene adaptado comederos y bebederos. El piso de cada jaula individual es de malla de tejido y toma una posición en declive que transporta el huevo fuera del alcance de la gallina.



La mejor herencia es...
Un Seguro de Vida
porque...
... se paga inmediatamente después de aceptadas las pruebas de la muerte;
... no responde, en caso alguno, a obligaciones dejadas por el asegurado;
... no entra en el inventario de los bienes sucesorios;
... no está sujeto a impuestos de herencia;
... no sufre depreciación;
... representa la mayor garantía, realizada en el

LOS PINOS DE TEA SUS POSIBILIDADES EN EL URUGUAY

por el Ing. Agr. Julián Astiz

INTRODUCCION

EN cuantas ocasiones nos ha sido posible departir con propietarios o capataces de viveros particulares o Directores de viveros oficiales hemos planteado la siguiente pregunta: ¿Cuál es la razón de no tener a la venta Pino caribea, Pino taeda, Pino Echinata o Pino palustris? Invariablemente las respuestas han sido dos:

1) Dificultad de proveerse de semillas.
2) Son especies desconocidas en nuestro país y como tales los plantadores no las solicitan.

La presente contribución tiene por finalidad comentar las posibilidades de estas especies y divulgar sus características.

CONSIDERACIONES GENERALES

Las dificultades existentes para la provisión de semillas puede ser solucionada realizando la importación el Estado por intermedio del Servicio Oficial de Distribución de Semillas del Ministerio de Ganadería y Agricultura, organismo especializado en ese tipo de operaciones. Sería necesario el asesoramiento forestal para la realización de esta importación, pues dicho Servicio no cuenta con especialistas en Silvicultura. Dicho asesoramiento lo pueden proporcionar los funcionarios del servicio Forestal del propio Ministerio de Ganadería y Agricultura.

La razón que exponen los viveristas es importante por cuanto no es posible gastar dinero y esfuerzos en producir en vivero especies forestales que luego no se pueden vender o que envejecerán en el vivero obligando a gastos por operaciones de enmacetado, envases grandes, etc., ocupando espacio útil en los almácigos o en las canchas de enmacetado y que finalmente habrá que vender a un precio bajo para darles salida.

Por otra parte, es comprensible la actitud de los plantadores, cuya falta de interés por esas especies de pino, radica en su desconocimiento de las características de plantación, lugares apropiados para ubicarlos, etc.

CARACTERISTICAS FORESTALES Y AGROCLIMATICAS

Las cuatro especies que nos ocupan son nativas de los Estados del Sur-Este de los Estados Unidos de América, cuyo clima en esa zona es de cierta similitud con el del Uruguay, tan es así, que muchas especies forestales de esa misma zona se han aclimatado a nuestro país; entre ellas merecen destacarse:

Acacia blanca
Arce
Magnolia

Fresno
Ciprés calvo
Espina de Cristo (Gleditsia triacanthos).

Otras especies no nativas de esa zona sino de otros continentes, como el Paraíso, Arbol del Cielo, se han aclimatado perfectamente bien a nuestro clima y también al clima del Sur-Este de los Estados Unidos. Algunas de las especies mencionadas han llegado a reproducirse naturalmente por semilla, lo que equivale a decir que se han "acriollado" o han sacado carta de ciudadanía.

Como una evidencia más sobre las buenas posibilidades de estos pinos en nuestro país, merece citarse que han sido recomendados para ser utilizados para fines de forestación por los técnicos Sres. Lewis J. Rogers del Forestry and Timber Bureau de Australia y Sr. Jay Hardee, Asesor Forestal del Gobierno Chileno, quien invitado por la Facultad de Agronomía para realizar una visita al Uruguay en su informe menciona una numerosa lista de especies que a su juicio deben plantarse en el Uruguay entre las cuales están las cuatro coníferas que nos ocupan en este artículo.

Con la finalidad de orientar a todas aquellas personas que se propongan utilizar estas especies para forestación se mencionan a continuación algunas consideraciones sobre los tipos de terrenos que deben ser elegidos para su plantación. Estas consideraciones provienen de la bibliografía extranjera y nacional y el producto de algunas observaciones y reflexiones personales.

PINO PALUSTRIS

Pinus palustris Mill

Ocupa en el Sur-Este de Estados Unidos una zona próxima al mar de



Pino Palustris. 5 años.

hasta 240 kilómetros tierra adentro y se le encuentra en una variada clase de suelos salvo en suelos húmedos y ricos de aluvión. Tiene sus mejores desarrollos en suelos arenosos donde el agua tiene buen drenaje, suelos profundos donde su fuerte raíz principal no encuentra dificultad en profundizar. En general tiene buenas condiciones para suelos secos, arenosos y profundos.

En nuestro país existen algunos ejemplares en *Punta Ballena*, de los cuales lamentablemente no se puede obtener datos de valor sobre crecimiento por estar dominados por Pino marítimo lo que ha impedido su desarrollo normal. En el Parque Nacional Franklin D. Roosevelt (Ex Parque Nacional de Carrasco) existe un ejemplar que ha tenido un buen crecimiento a pesar de estar ubicado en una zona de médanos sumamente pobre. Desgraciadamente no se conoce el año de su plantación pero suponiéndola en los primeros años de iniciada la *forestación del Parque*, es decir cuarenta años, su crecimiento es normal comparado con los datos de su país de origen.

Hemos cosechado semilla de este ejemplar y se han obtenido algunos



Pino Palustris del Parque Nal. Franklin D. Roosevelt. Edad 40 años.

árboles que han sido plantados en el Parque Nal. Sarandí Grande en una ladera de tierra negra de buena fertilidad y no arcillosa y han tenido muy buen desarrollo inicial como lo muestra la fotografía. Su edad actual es cinco años.

El ejemplo que hemos mencionado comprueba la gran capacidad de adaptación de esta especie a diferentes suelos y ambientes.

En general es recomendable no plantarlo en suelos arcillosos, húmedos o con poca profundidad.

PINO CARIBAEA

Pinus caribaea Morelet

Su valor radica en su capacidad de crecer en las mejores condiciones en suelos bajos y húmedos en bordes de bañados, en lugares con poco drenaje y suelos medianos a livianos o arenosos, tolera por consiguiente suelos ácidos característicos de estos lugares.

Ha sido plantado con éxito en la zona del Delta Argentino, en la Unión de Sud-Africa y se comienza a utilizarlo en un programa de forestación intenso en Chile en latitud similar a la nuestra. Es posible plantarlo en las costas bajas de arroyos y bañados donde el agua no provoque inundaciones prolongadas permaneciendo sólo pocos días.

Esta especie está siendo utiliza-



Pino Caribaea 3 años.

da por el Sr. Alberto Voulminot en su establecimiento forestal de Arazatí en una zona arenosa con alguna fertilidad. Esta plantación tiene actualmente 3 años y ha tenido un buen desarrollo inicial aunque un tanto irregular, índices que hacen pensar que se adapta climáticamente y que en un sitio apropiado tendrá muy buenos crecimientos.

En general este pino puede plantarse en los lugares donde puede plantarse el álamo, sauce y mimbre, a condición que no sean arcillosos y que tengan siempre humedad disponible a profundidad de 1 mt. por lo menos.

PINO TAEDA

Pinus taeda L.

De las cuatro especies mencionadas, esta es la que a nuestro juicio posee mejores cualidades de adaptación a nuestro país. En los Estados Unidos ocupa una extensa zona que

abarca 16 Estados y se le encuentra en lugares de cierta humedad como zonas próximas a arroyos, ríos y cañadas.

En general puede ser plantado en el país en todos aquellos suelos generales de cierta profundidad, ubicados en lugares bajos pero no inundables, debe evitarse lugares de tierra de poca profundidad ya sea por subsuelo duro o muy arcilloso.

PINO ECHINATA

Pinus echinata Mill

Esta especie se encuentra sobre un vasto territorio de los Estados Unidos que ocupa 22 Estados y por consiguiente demuestra adaptarse a diferentes climas. En lo referente a suelo es por sobre toda otra consideración un pino de lugares secos y altos, debe evitarse plantarlo en lugares con subsuelo duro a profundidad menor de 1 mt. Se desarrolla mejor en la parte alta y laderas que en los bajos demasiado húmedos. Debe evitarse los lugares de suelos arcillosos.

CONSIDERACIONES FINALES

Estas cuatro especies producen la mayor parte de la madera que se conoce con el nombre de Pinotea, ampliamente conocidas sus buenas cualidades y su elevado valor es muy apreciada para diversas obras de carpintería, todo ello hace innecesario enumerar sus usos y características pero sí, creemos necesario hacer algunas reflexiones sobre las ventajas económicas de la utilización de estas especies para forestación.

Es cosa común decir que nadie que haya plantado árboles se ha arrepentido después, por cuanto al realizar el corte y venta, el beneficio *es inesperadamente elevado, tanto* como el de la explotación ganadera y en algunos casos mayor. La utilización de estas especies, por el mayor valor de su madera, producen un mayor beneficio al ser explotados los montes realizados con ellas.

Está a estudio del Poder Legislativo una Ley Forestal que instituye ventajas de diverso orden para realizar forestación. Al amparo de esta Ley aumentará el número de personas interesadas en dedicar una parte de sus campos al establecimiento de montes, estas cuatro especies de pinos sustituirán con grandes ventajas a las diversas especies de Eucaliptus y al Pino marítimo e insignis pues su madera es mucho más útil y valiosa.

LA CREENCIA EN CURACIONES MILAGROSAS es un fenómeno de todos los tiempos. En Grecia, en el célebre santuario de Epidauro, se han encontrado múltiples inscripciones que dan fe de ello: "Un niño mudo —dice una de ellas— vino suplicante al templo para recobrar la voz. Después que hubo ofrecido el sacrificio preliminar y realizado las demás ceremonias de costumbre, el sirviente encargado del fuego del sacrificio se volvió al padre del niño y le dijo: —¿Consientes de aquí a un año, si has obtenido lo que viniste a pedir, en ofrecer un sacrificio al dios en premio de esta curación? Entonces el niño de pronto —Consiento—. El padre, admirado, le mandó que hablase de nuevo, y el niño habló, y desde aquel momento quedó curado.

PUERTO BUCEO

La ensenada del Buceo, teatro de importantes luchas históricas —desembarco de las tropas inglesas que invadieron Montevideo y puerto civil y militar del ejército sitiador del General Oribe— se ha convertido, con el correr del tiempo, en un apacible puerto de pequeñas embarcaciones deportivas; puerto de pescadores de oficio y de simples aficionados, éstos, más bien soñadores o contemplativos, almas aprisionadas por el encantamiento del paisaje.

El pequeño astillero, el edificio del Yacht Club, todo nos habla de un estilo de vida, de una vida intensamente vivida junto a las aguas del Río de la Plata.

El nombre del puerto proviene, según De María, del hecho de haber trabajado los buzos en sus inmediaciones para sacar los caudales que llevaba el navío nombrado Nuestra Señora de la Luz, que naufragó en esa costa el año 1752.

Acuarela de Federico Reilly


F. Reilly

APUNTES SOBRE LA EXPLOTACION INDUSTRIAL DEL VISON

por el Ing. Agr. Agustín Ruffinelli

Es significativo que en todos los *países del mundo se viene* operando en los últimos años una evolución en el vestido. La exigencia *cada vez mayor de pieles finas* que requiere el refinamiento social, ha abierto el mercado mundial de pieles con las mejores perspectivas, y se halla en continua ampliación. La moda y el gusto femenino se dirigen hacia las pieles finas, ocupando las de visón uno de los primeros lugares en su preferencia.

La explotación industrial de este valioso animalito viene siendo objeto de grandes atenciones en diversos países, y en los años recientes ha adquirido un mayor desarrollo. Debemos mencionar entre los primeros países productores a los Estados Unidos, Canadá, Francia, Alemania, Noruega, Suecia y Dinamarca. Estados Unidos es a la vez gran importador de estas pieles.

En nuestro país existe de parte de algunas personas, cierto optimismo con respecto a las perspectivas para desarrollar esta industria en nuestro medio. Nos encontramos hoy igual que la Argentina hace veinte años, cuando daba sus primeros pasos para establecer la cría del visón. Las primeras importaciones de visón —desde los Estados Unidos— se realizaron en ese país en 1935. * Veinte años trabajando en pos del establecimiento de esta industria ha *dado al criador argentino* la experiencia necesaria para encarar con todo éxito la explotación de este interesante pelífero. *Podemos* aprovechar de esta experiencia argentina, iniciándonos en condiciones más favorables de las que contaron *ellos*.

Es de reciente formación la "Asociación pro fomento de la cría del visón y otros pelíferos". Esta Asociación persigue el establecimiento de esta industria en nuestro país, mediante un vasto plan de fomento, en el que se vienen estudiando todos los elementos para la obtención de rápidos resultados. En el seno de esta Sociedad se cree que los organismos del Estado apoyarán sus finalidades y les brindarán toda clase de medidas especiales para facilitar su acción, tales como liberación de derechos aduaneros, permisos de importación, tipo de cambio favorable, etc., para la importación de visones reproductores, elemento básico para establecer los primeros planteles.

La Universidad del Trabajo, que ha tomado a su cargo la enseñanza y difusión de esta explotación, iniciará en breve, en una de sus Escuelas Agrarias, la cría en forma experimental y con fines de enseñanza, de esta especie pelífera. De su experiencia, en el futuro se podrá asegurar si *esta explotación puede* resultar o no ventajosa en nuestro país.

La explotación del visón podría *realizarse en nuestro país* —y en la Argentina por las mismas o mejores razones— con ventajas sobre los países *productores norteamericanos* y

* Resisten el viaje por avión perfectamente. Saliendo en verano de los Estados Unidos llegan al Río de la Plata en pleno invierno sin que los afecte el cambio brusco de temperatura.

europeos, por: 1) poder producir alimentación a menor costo, y 2) porque el Uruguay estaría en condiciones de colocar pieles al mercado de los países del hemisferio norte en los meses de setiembre y octubre, que es la época que allí se necesitan y escasean. Las pieles de producción del año en los países productores norteamericanos y europeos, llegan tarde a sus mercados como para poder ser utilizados en el mismo invierno, debiendo pasar un año entero para interesar el consumo local.

QUE ES EL VISON Y COMO SE CRIA

El visón, (*Mustela vison*), es un pequeño animal, mamífero y carnívoro, clasificado en la familia Mustelidae, igual que el hurón, zorrino, lobito de río, etc., con los cuales tiene ciertas semejanzas.

Son animales originarios de climas fríos, y en estado salvaje vive en las regiones septentrionales de Canadá, Alaska y Siberia, encontrándoseles a orillas de ríos y lagos, donde nadan y se zambullen, persiguiendo peces y otros pequeños animales acuáticos que constituyen su alimento principal.

El macho tiene mayor desarrollo que la hembra, distinguiéndose de ella además por su cabeza, que es más ancha. El largo del cuerpo del macho, desde la cabeza a la cola, es de aproximadamente setenta centímetros.

El visón natural es de color marrón, existiendo diversas tonalidades de este color.

La crianza en cautividad de esta especie data de fines del siglo pasado, por parte de criadores norteamericanos, y en la Argentina, como ya lo hemos visto, su implantación es reciente. R. GARCÍA MATA ha señalado que en la Argentina la región más indicada para la explotación industrial de este pelífero es la comprendida por el territorio que queda debajo del paralelo 35° de latitud sur. Este territorio comprende desde casi toda la provincia de Buenos Aires hasta la Tierra del Fuego. Uruguay está comprendido entre los paralelos 30 y 35°; quizá la faja más austral de nuestro territorio sería la más aparente.

De cualquier modo, en la elección del lugar apto para la cría se deben considerar las condiciones locales, ajustando a ellas algunos aspectos de la instalación.

En la elección del lugar debemos



El parque de cría debe estar ubicado en lugar tranquilo y sombreado. (Vista parcial del criadero del Sr. J. Tejedor, en Ranchos, Chascomús).

tener en cuenta también otro factor importante: sabido es que la ración del visón está constituída principalmente de carne, por lo que si la instalación del criadero se realiza cerca de la fuente de producción de esos alimentos, se habrá eliminado una de las dificultades más serias.

Conviene para el criadero un suelo de constitución arenosa, o arcillo-arenosa, permeable, ligeramente inclinado —donde están ubicadas las jaulas— para asegurar que no se deposite el agua, permitiendo así la limpieza e higiene del criadero.

El parque de cría debe estar ubicado en lugar tranquilo y sombreado. Cada animal, hembra o macho, se coloca en jaula separada. Estas jaulas son de tamaño reducido, de construcción simple, y de fácil traslado. Las jaulas se disponen bajo los árboles.

La atención de un criadero resulta fácil y de liviana rutina cuando el *criador se ha compenetrado de los* detalles de la cría. Figuran en los trabajos diarios del criador, la preparación y distribución de la comida, el cuidado de que en los bebederos haya siempre agua suficiente, el cuidado de los nidos, cambio de paja en las camas de éstos cuando está húmeda. Se aumenta la atención en la época de celo y servicio; alimentación más cuidadosa en la época de gestación, de parición, y de desarrollo de las crías; la mayor ventilación de los nidos y provisión de agua siempre fresca durante los días calurosos del verano, etc.

Algunos criadores opinan que en la cría es más conveniente limitarse a un número reducido de animales que practicar la explotación en gran escala, porque el menor número de animales permite dedicarles mayor tiempo.

Para iniciarse con un criadero de visones, se aconseja hacerlo con animales de calidad superior, de buen origen, dejando los animales menos perfectos en manos de quienes pueden mejorarlos. Se aconseja también al principiante no adquirir hembras servidas, ya que si bien puede realizarse la parición, el número de crías que se obtiene es menor y de baja calidad, debido a los cambios brus*cos de ambiente y de alimentación.*

Dice SLACK que "el porvenir de la industria peletera depende más de los pequeños buenos criadores que de las grandes explotaciones, especialmente tratándose de pelíferos que se crían en jaulas individuales".

Para O. GROSSE, "el éxito de la explotación depende un 90 % de la calidad de los animales, alimentación



Jaulas para cría. (Vista de una sección del criadero de J. Tejedor).

adecuada, y buena dirección, y el 10 % de buena suerte".

Creo interesante transcribir también una valiosa opinión de CH. E. KELLOC: "Las grandes ganancias llegan en esta actividad después de haber corrido no pocos riesgos y realizado muchos trabajos desagradables. El criador debe tener gran amor a los animales, y si además posee estudios superiores de zootecnia mejor, pero esto no es indispensable; posiblemente la mejor manera de adquirir el conocimiento necesario para tener éxito es trabajar durante algún tiempo en un criadero bien organizado".

Instalaciones. — Ya dijimos que los visones se crían separados, en jaulas. La forma de las jaulas puede verse en la fotografía.

Se construyen de alambre tejido, de 1 mt. de largo, por 40-50 ctms. de ancho y altura. En un extremo de la jaula va colocado el nido, que se construye de madera de pino, con la misma medida de ancho que el de la jaula (50 ctms.), y 35 ctms. de profundidad, y la misma altura al frente que la de la jaula, teniendo el techo en pendiente hacia afuera. El frente que da hacia la jaula tiene el agujero de entrada que es circular, de 10 ctms. de diámetro. El agujero se hace a un costado del nido a unos 5 ctms. del borde lateral y a 20 ctms. del piso. El piso del nido es de alambre malla 2 x 2 ctms. En invierno se coloca una madera, que va suelta, y se puede quitar en verano para facilitar su buena ventilación.

El nido está dividido en dos por una partición: un vestíbulo que se comunica con la jaula por el agujero, y el nido propiamente dicho que se comunica con el vestíbulo por medio de una entrada practicada en la parte superior de la partición, con la finalidad de que las crías no puedan salir del nido hasta que hayan abierto los ojos. Esta partición puede quitarse cuando se cree conveniente (inviernos poco rigurosos).

Debajo del techo el nido lleva un marco con tejido de alambre que permite la inspección del nido cuando se levanta el techo, y además impide que se escape el visón.

El piso de la jaula es de alambre de la misma malla que las paredes, pero se acostumbra, en la época de la parición, a colocar por debajo una arpillera, evitando así que los cachorros que salen del nido prendidos de las mamas de la madre caigan a través del piso: al caer sobre la arpillera la madre lo ve y lo lleva nuevamente al nido.



Tipo de jaula apto para animales destinados a sacrificio.

Para animales que se destinan al sacrificio para la extracción de su piel, se construyen jaulas y nidos de menor tamaño, tal como puede verse en la fotografía. Estas jaulas tienen menos de 1 mt. de largo, por 40-45 centímetros de ancho y alto. El nido tiene 30 x 30 x 30 ctms. Estas jaulas se colocan bajo tinglado, manteniendo constantemente los animales a la sombra, con lo que se obtiene una mejor calidad de piel, ya que la acción del sol da a la piel una tonalidad rojiza que la deprecia.

El alambre más conveniente para la construcción de las jaulas es el soldado eléctricamente y galvanizado posteriormente, malla 2 x 2, ó 2 x 2,5 ctms., de alambre n° 14. Este tejido tiene la ventaja sobre el tejido común prensado, de un manejo más cómodo para armar las jaulas. En su defecto puede emplearse el tejido de alambre sin soldar, mallas 2 x 2,5 centímetros, alambre n° 14.

El costo de las jaulas de cría podría calcularse en unos cincuenta pesos moneda uruguaya, y el de las jaulas para animales destinados a sacrificar en unos 40 a 45 pesos. Estas jaulas pueden ser construídas en el propio establecimiento.

El transporte de los animales de una a otra jaula se practica mediante jaulas-trampas especiales, según ilustra la fotografía: este es un elemento indispensable en un criadero.

Otros elementos necesarios en un criadero además de las jaulas, son: máquinas para preparación de raciones (picadora, mezcladora, moledora): elementos para la extracción y acondicionamiento de las pieles en la época de cuereo: máquina frigorífica para la conservación de la carne; un cerco de alambre tejido rodeando el lugar donde están instaladas las jaulas. Este cerco tiene como función el evitar se acerquen al lugar perros, gatos y otros animales, e impedir salga algún visón que pueda haberse escapado de su jaula. Este cerco se construye enterrando el tejido unos centímetros debajo del suelo, —justamente para impedir la invasión o evasión de esos animales—, y debe tener aproximadamente un metro de altura.

Reproducción. — La época de celo y servicio abarca un período que se puede establecer desde el 15 de agosto al 30 de setiembre. Las fechas son algo variables de un año a otro.

El período de celo de las hembras ocurre sólo una vez al año, y puede durar unas dos o tres semanas. Se aconseja sin embargo no apurar los



La jaula-trampa es un elemento indispensable en un criadero de visones.

servicios en espera de un desarrollo completo de los óvulos y la maduración de los espermatozoides, y realizar los servicios cuando la época está algo avanzada.

Para que en la hembra se produzca la liberación de los óvulos, es necesario el estímulo previo a la copulación: la pelea o escaramuza que se realiza antes del coito facilita dicha ovulación.

Cuando las hembras están prontas para ser servidas, se les lleva el macho a su jaula. El macho se traslada a la jaula de la hembra en la jaula-trampa de que ya hicimos referencia. Puede realizarse el caso contrario, de llevar la hembra a la jaula del macho.

El macho persigue a la hembra y la sirve si ésta está en celo. Un signo que evidencia que está en celo es que la hembra acepta rápidamente la situación, pero si se produce una pelea muy enérgica, los animales deben ser separados, y esperar mejor oportunidad para el servicio.

El servicio es variable en duración: desde pocos minutos hasta varias horas, pero los criadores acostumbran a interrumpirlo después de los quince minutos. El servicio se puede repetir al día siguiente, pero se recomienda no más de tres servicios a la misma hembra dejando pasar entre el segundo y tercero un lapso de 5 a 7 días. Con esta repetición las hembras que no quedaron servidas en el primer intento, pueden quedarlo en los otros, asegurándose así un porcentaje mayor de hembras servidas.

Se señala la conveniencia de no llevar machos jóvenes sin experiencia en el servicio a las jaulas de las hembras adultas, fuertes o ariscas, con lo que se evita el fracaso de las primeras pruebas con la consecuencia de inutilizar o atemorizar al macho joven. El macho es capaz de servir de 3 a 5 hembras.

La duración de la gestación es muy variable. Según Hansson varía entre 39 y 76 días. El promedio puede situarse en los 51 días.

En las hembras servidas en los primeros días del período de celo se observa una demora en el período de gestación, lo que hace que las pariciones se produzcan con una diferencia de pocos días.

Se calcula en un 15 % las fallas de servicio y embarazo.

Según García Mata los nacimientos se notan en un criadero por el suave maullido de los cachorros dentro de los nidos, por las deyecciones color negro oscuro, y por el abandono de la comida por la hembra durante uno o dos días.

A veces, en períodos muy fríos, los



A los diez meses el visón alcanza la madurez.

cachorritos mueren al nacer por falta de calor. Se les coloca paja suave en los cajones para protegerlos mejor.

Si la madre no se queda mucho tiempo con su cría, ésta se le saca y se la distribuye en las jaulas donde hay cachorrada de más o menos la misma edad, y poco numerosa. Para ésto se procede así: se deja el pequeño visón frente a la entrada del nido: la madre adoptiva lo ve y lo lleva al interior del nido.

El número de cachorros que se pueden obtener por madre varía entre cuatro y nueve, excepcionalmente menos o más de dichas cantidades. El promedio debe situarse en cinco crías por hembra.

El visón es un animal nervioso por naturaleza: la hembra cuando está criando sus hijos puede provocar que los mate por excesiva nerviosidad cuando se la molesta. Por eso se aconseja no realizar la primera inspección hasta haber transcurrido la primera semana de la parición.

A las tres semanas ya comienzan los cachorros a alimentarse de la ración del adulto, facilitando la madre el aprendizaje al llevarles parte de su ración al interior del nido.

A las cinco o seis semanas ya empiezan a salir los cachorros del nido hacia la jaula. Cuando ésto ocurre, es *necesario colocar algo de alimento* sobre una tabla en el piso del nido, y un recipiente con agua al alcance de ellos.

Los cachorros se separan de la madre a las 7 u 8 semanas de edad, llevándolos a jaulas individuales, pudiendo sin embargo quedar juntos un tiempo si el tamaño de la jaula fuera suficiente.

A los 10 meses el visón alcanza la madurez.

Alimentación. — En la ración alimenticia del visón la carne entra en un 80 %. El resto lo constituye hortalizas y otros vegetales frescos (zanahoria, remolacha, lechugas, tomate, alfalfa, frutas, etc.), y una mezcla seca compuesta por cereales y subproductos de molienda (afrecho, afrechillo, semitín, harinas, etc.).

Desde unos tres meses antes del sacrificio se les proporciona un cuarto de huevo por día y por animal; igualmente a la hembra cuando está gestando se le suministra la misma ración de huevo.

El agua para beber no le debe faltar en ningún momento, extremando esta recomendación en el verano.

La carne, que es el elemento básico de la ración, es de preferencia la de caballo, por su digestibilidad, aparte de ser la más económica. La de vacuno también es buena; la de oveja es apta cuando es flaca. En caso de utilizarse carne de oveja conviene mezclarla con la de caballo, vaca, o con pescado. La carne de ave es buena también. El pescado puede entrar en una buena proporción en la ración. Debe ser fresco, si es posible recién sacado del agua, o conservado en frío. Si el pescado entra en la ración en proporción elevada, se aconseja no darlo fresco, sino cocido a presión durante 20 minutos. Se señala que el abuso en el uso del pescado conduce a la destrucción de la *vitamina* B 1 (*tiamina*) en la ración, con consecuencias fatales para el visón: este inconveniente se evita alternando el pescado con la carne, día por medio.

En el porcentaje de carne se incluye la proporción de hueso correspondiente. Si se agrega la carne deshuesada, es necesario agregar un dos por ciento de harina de hueso, o un siete por ciento de hueso molido.

Un problema que preocupa al criador es encontrar una fórmula alimenticia económica que proporcione al animal los elementos que necesita para desarrollarse, vivir, producir

buena piel y buenos descendientes.

Existen una gran cantidad de fórmulas de ración, y el interesado podrá recurrir a la lectura del importante trabajo de GARCÍA MATA (ver bibliografía al final de este artículo) donde las encontrará, aparte de otras indicaciones de suma utilidad.

La ración debe acomodarse a las fuentes de alimentos del lugar donde está ubicado el criadero, cuidando que los elementos entren en las proporciones indicadas en las fórmulas básicas.

Para dar una idea de la composición de estas fórmulas, transcribimos de la publicación de GARCÍA MATA la fórmula básica que se utiliza en el criadero "Uten Lauquen" (de Bariloche):

Carne de caballo y vísceras .	62,0 %
Hígado	10,0 "
Tomate, zanahoria u otro vegetal	5,0 "
Hueso (harina)	2,0 "
Sal con minerales	0,5 "
Mezcla seca, vitaminas y antibióticos	20,0 "
Aceite Vitaminas A y D ...	0,5 "
Total	100,0 %

La mezcla seca se compone de:

Harina de maíz	20,0 %
Harina de avena	10,0 "
Germen de trigo	25,0 "
Harina de hígado	10,0 "
Leche en polvo	10,0 "
Harina de alfalfa	10,0 "
Afrecho de trigo	5,0 "
Harina de torta de lino ...	4,0 "
Harina de torta de girasol .	6,0 "
Total	100,0 %

Para preparar la ración se procede así: primero el agua, (disolviendo la sal y otros elementos: yodo, hierro, manganeso, magnesio, zinc, cobre y cobalto; pueden utilizarse las mezclas de sales que se venden para el ganado); las hortalizas o el tomate, y el cereal, y luego la carne. Se deja estacionar esta mezcla dos horas en verano y cuatro en invierno (con esto se consigue aumentar la palatabilidad del alimento). Junto con el cereal o mezcla seca se puede agregar el hueso molido y las vitaminas y los antibióticos.

La carne se pica previamente en máquinas. La proporción puede ser de dos tercios de músculos y uno de vísceras.

Una vez preparada la ración tiene consistencia de una albóndiga suelta.

La ración se puede repartir una vez al día (al terminar la tarde) o en dos veces (un tercio por la mañana y dos por la tarde).

La cantidad de ración a suministrar a cada animal depende de la época del año, peso, y características de cada uno, pudiendo variar entre 150 y 250 grs. por día. Desde el destete hasta los ocho meses (edad del sacrificio) un visón consume de 45 a 70 kilogramos de alimento en promedio.

Mutaciones. — En visones criados en cautividad han aparecido en los últimos años variadas tonalidades en el color de su piel, que ha despertado gran interés en el mercado peletero. A estas tonalidades se les ha denominado "mutaciones". Manejando dichas mutaciones de acuerdo a las leyes de herencia —materia que se denomina genética—, los criadores mediante selección y cruzamiento de estas mutaciones han obtenido una interesante escala de colores que van desde el marrón oscuro o natural, pasando por los marrón claro (Pastel), grises (Sapphire), plateados (Platinum), al blanco o albino. Se menciona como la primera mutación la aparecida en 1929 en un criadero de Wisconsin (U. S. A.), denominada "Silver blue" o "Platinum", caracterizada por su color platinado con reflejos azulados.

Sanidad. — No es problema en los criaderos porque las enfermedades no son graves y pueden ser fácilmente evitadas mediante la aplicación de medidas preventivas de higiene y limpieza. Se prescribe así la limpieza de las jaulas, nidos, bebederos, locales y útiles para la preparación de raciones, así como también la limpieza del campo debajo de las jaulas.

El uso de desinfectantes comunes cuando se realizan estas tareas resulta recomendable.

El "moquillo" es una de las enfermedades que puede aparecer en un criadero; es similar a la que ataca al perro. Cuando aparece se deben aislar los animales y consultar al veterinario. Existen vacunas para inmunizar los visones contra esta enfermedad.

El lector encontrará este tema extensamente desarrollado en "Diseases and Parasites of Minks" (Farmers Bull. 2050. U.S. Dep. Agric., Washington).

OBTENCION DE LAS PIELES

A partir de los tres meses de edad los animales que se destinan al sacrificio para la obtención de pieles son encerrados en jaulas más pequeñas que las de cría. Estas jaulas se cubren con una lona para evitar que los rayos solares manchen el pelo con tonalidades rojizas, lo que no es deseable.

Se sacrifican los visones cuando tienen 7 u 8 meses de edad, que coincide con un estado de la piel, que se muestra nueva, en plena vida, brillante, densa y con el pelo completamente crecido.

El período de sacrificio abarca desde mediados de mayo hasta mediados de julio.

El sacrificio de los animales se realiza mediante asfixia utilizando gases tales como el monóxido de carbono, tetracloruro de carbono, cianamida cálcica, etc., colocando los animales en pequeñas cámaras letales.

La piel se extrae en forma de bolsa, de la misma manera que se realiza con la de conejo y de nutria. Después de extraída la piel, se repasa para descarnar y desgrasar totalmente. Para facilitar esta operación, se someten las pieles obtenidas a la acción del frío, en cámara frigorífica, durante algunas horas, endureciéndose así la grasa.

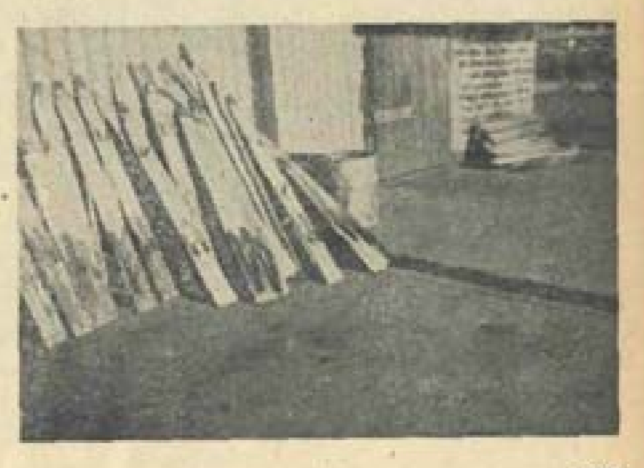
La pieles se colocan en formas de madera y se secan bajo techo. El secado deficiente es causa de que los cueros tengan arrugas, y hasta que fermenten y se pudran durante el almacenamiento y transporte.

Una vez secas pasan a la curtiembre.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

(1) *García Mata, R.* — El visón. Su cría en la Argentina. Buenos Aires 1953.

(2) LA CHACRA. — Números 223, 225, 227, 229 (1949); 230, 234, 238, 239 (1950); 242, 244, 246 (1951). Buenos Aires.



Las pieles son colocadas en formas de madera para el secado.

PROBLEMAS DE NUESTRA GENERACION:

LA CONSERVACION DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES

por Jorge Chebataroff

Recursos perecederos y renovables. Existen sobre la Tierra recursos naturales perecederos, entre los que figuran los combustibles minerales como la hulla y el petróleo, y diversos minerales metálicos ó de aplicación industrial. Aunque nos hallamos en el auge de la producción de estos materiales, no está lejano el día en que en razón de una explotación continua y a veces desmedida de los mismos comiencen a escasear y a agotarse. Es dado esperar que las investigaciones en el campo de la energía atómica cristalicen hasta proporcionar al hombre nuevas é inagotables fuentes energéticas. En cuanto a los metales tendrán que buscarse a grandes profundidades ó ser sustituidos por otros materiales.

Frente a estos recursos perecederos existen otros, de vital importancia para la civilización, constituídos por bienes renovables, y cuyo uso, realizado en forma racional y respetando los equilibrios biológicos naturales, podrá hacerse a través de los siglos sin que existan amenazas de agotamiento ó extinción. Se trata de los bosques, de las pasturas, del suelo, del agua, de la vida silvestre y la riqueza ictiológica de los mares. Sólo las prácticas de explotación desordenada y depredativa, sin base científica, pueden consumar la destrucción de estos bienes. El hombre ha llegado ya a una madurez tal que ha comprendido que su supervivencia sobre el planeta está condicionada por el uso prudente de los recursos que le proporcionan la tierra y el mar.

En 1948, en una reunión interamericana sobre conservación de recursos naturales se hizo la siguiente declaración: "Para evitar la catástrofe que amenaza a la civilización, es preciso que el hombre aprenda a vivir en armonía con la naturaleza, y debe finalizar con las prácticas que dañan ó destruyen los recursos naturales renovables. Debe sustituir las mismas por prácticas concordes con el orden natural y los equilibrios biológicos. Reparar tan pronto como sea posible los daños cometidos. Aumentar la productividad de la tierra por cualquier medio que la ciencia pueda aconsejar. Salvaguardar y estimular, tanto como sea necesario, las cualidades naturales de la tierra, no tan sólo para mantener su productividad sino para aumentarla. Propender al apropiado equilibrio de las poblaciones y la productividad de sus tierras. Proteger y conservar la flora y fauna útiles. Aumentar y difundir entre los pueblos conocimientos de las relaciones entre el hombre y la naturaleza".

Agotamiento y conservación de los suelos. Las plantas y los animales toman a la tierra determinadas substancias y vuelven en general a entregar a ésta lo que ella les dió en préstamo; el hombre es el único ser que no practica en forma total esta devolución. De este modo, es a él que compete idear los métodos

Pasturas serranas, degradadas en parte por proliferación de carqueja, cardilla, mío mío, pero que se oponen tenazmente a la erosión del suelo en terrenos de fuerte pendiente (Cerros del Penitente).

Deslizamientos de tierra en barrancas costeras afectadas por el oleaje, a pesar de la fijación superior por cipreses. Es preciso fijar la ladera de la barranca con acacia longifoliada (Litoral de San José)

Contención de médanos vivos por plantación de pino marítimo. (Las Toscas, Canelones).

Suelo y subsuelo arrasados severamente por la acción erosiva de las aguas. Plantaciones de acacia trinerviada y longifoliada, se oponen a la progresión de este fenómeno (Rocha).

para mantener el equilibrio del suelo. Muchas civilizaciones han desaparecido debido a la utilización equivocada y depredativa de la tierra arable y de las pasturas. Debemos ante esos hechos reaccionar y sustituir las prácticas de depredación por las de conservación, respetando la integridad del suelo, cuidando su estructura física, sus propiedades químicas y su población orgánica. Aunque la erosión del suelo es un fenómeno natural, puede ser acelerada por prácticas que atentan contra su estabilidad. Cultivos inapropiados pueden provocar la pérdida de sus propiedades primitivas, por lo que sería ideal elegir un tipo de cultivo para cada clase de suelo, lo que aseguraría el mantenimiento del equilibrio natural de este último. El continuo trabajo de la tierra puede determinar la migración de substancias útiles, la que deben reponerse con abonos apropiados: de esta manera la monocultura resulta siempre indeseable, y las rotaciones de cultivos son aconsejables. Para evitar el arrastre por ablación llevada a cabo por el agua ó por la deflacción determinada por el viento, resultan convenientes los cultivos de cubierta, y el trazado de surcos perpendicularmente a la pendiente, así como la formación de terrazas ó cultivos en bandas, cuando la pendiente es muy acusada. Los canales de divagación en la zona donde se inician las cárcavas ó abarrancamientos producidos por las aguas salvajes, así como el uso de plantas fijadoras capaces de contener los materiales sometidos a desmoronamientos, se hacen imprescindibles en zonas donde dominan el limo pampeano y otras formaciones sensibles a la erosión. La perturbación de la vegetación primitiva, sea de árboles, arbustos ó simples hierbas, favorece la obra erosiva, y la repoblación vegetal se hace en todos los casos necesaria, debiéndose reaccionar contra las acciones depredadoras de los talados excesivos y de las inútiles quemas de campos, aún en épocas de sequía. Es preciso por otra parte cuidar de reconstruir periódicamente la estructura del suelo, con el encalado, el aporte de materia orgánica y otras enmiendas. En cuanto al riego, deben utilizarse aguas apropiadas que no incrementen la salinidad del suelo. Los efectos de la erosión son a menudo poco sensibles en el transcurso de pocos años; pero sus efectos se van sumando hasta preparar para las futuras generaciones un ambiente edáfico estéril ó difícil de trabajar. Como todavía en nuestro país no existe un plan definitivo para levantar una carta agrológica, los propios agricultores deben preocuparse de analizar ó hacer estudiar sus suelos. De esa manera, contribuirían a que dicho levantamiento se hiciera efectivo, y además sabrían que destino deberían darle a las tierras que tienen a su disposición.

No es posible en el mundo actual seguir expoliando los suelos sin una preocupación constante para mantener su integridad. Como no en todos los casos los científicos y técnicos pueden llegar hasta el agricultor para darle un consejo, éste por iniciativa propia debe buscar los remedios para sus males. Por ejemplo, sobre erosión y conservación de los suelos existen publicaciones muy útiles que todo agricultor debería conocer: tal es el caso del "Manual de Conservación de Suelos" compilado por el Servicio de Conservación de Suelos de los E. U. y traducido por el Ing. C. Fynn, y de diversos estudios publicados en español, francés y otros idiomas por la FAO. Una obra sin igual es el libro de E. H. Graham publicado

bajo el nombre de *Uso Racional* del Suelo, traducido al español por el Ing. Elgueta. En los países civilizados la agricultura azarosa está siendo desterrada; los agricultores tienden cada vez más a ser hombres doctos y conocedores de sus suelos.

Conservación de bosques y de pasturas. Nuestro país tiene sólo de tres a cuatro por ciento de su superficie cubierta por bosques naturales (recuérdese que Finlandia tiene más del sesenta por ciento, y Suecia cuarenta y cinco por ciento). La reforestación marcha por otra parte en forma lenta. Es preciso cuidar los escasos bosques riparios y serranos que quedan en el país, en algunas zonas devastadas en forma sensible, recordando la utilidad que los montes indígenas prestan como fijadores de las orillas fluviales y del suelo de las laderas serranas, y como habitat preferido por infinidad de aves útiles. Por otra parte la repoblación debe realizarse con especies realmente útiles y no consistir en una simple sustitución de las especies indígenas destruídas. Los bosques deben ser respetados particularmente en zonas donde existen manantiales, y en suelos que no pueden destinarse para otro uso.

En cuanto a las pasturas, su utilización debe responder a principios científicos y no a la simple rutina. Debe tenderse a la protección de las especies de gran calidad y a su difusión, la extirpación de las plantas invasoras o nocivas, al prudencial descanso de los potreros para permitir el cumplimiento de ciertas partes del ciclo del desarrollo de los pastos, etc. Ya han dicho claramente los técnicos que nuestras pasturas sin ser malas, no son tan buenas como a menudo se afirma. Cuando son buenas, debemos cuidar de su integridad; cuando son malas debemos mejorarlas; y cuanto son deficientes debemos ir incluso a la creación de praderas artificiales. Normalmente muchos campos de pastoreo del país pueden soportar buen número de animales por hectárea; pero cuando sobreviene una sequía, hecho por otra parte demasiado frecuente, comprendemos que el recargo de ganado es un daño tremendo para nuestros campos que tardan largos años para reponerse; recordemos las funestas consecuencias de la sequía de 1942-1943 en los departamentos norteños.

❀❀❀❀❀❀

RAREZAS DE PERSONAJES CELEBRES. La reina Isabel de Inglaterra, dejó a su muerte tres mil vestidos diferentes; y durante mucho tiempo, en los últimos años de su vida, no podía sufrir la vista de un espejo, temiendo ver los estragos fatales que el tiempo habia hecho en su rostro.

— El gran filósofo Descartes daba una importancia particular a las pelucas; siempre tenía un gran número de reserva.

— Mozart, cuyos cabellos rubios eran muy bellos, los llevaba largos, flotando sobre la espalda y sujetos con una cinta de color.

— Napoleón I blasonaba de la pequeñez de su pie.

— La vida de Lord Byron ha sido un continuo ejemplo de amor propio. Se envanecía de su ingenio, de su rango, de su misantropía y hasta de sus vicios y particularmente en la destreza en el manejo de un caballo y la belleza de sus manos.

De MONTEVIDEO ANTIGUO

de Isidoro de María

EL PASEO DEL ESTANDARTE

1800 — 1809

ERA de regla el paseo del Estandarte Real ordinariamente dos veces al año, y, extraordinariamente, en ciertas fiestas. El que lo empuñaba era el Oficial Real, nombrado periódicamente con el Cabildo.

La ceremonia del paseo era gran novedad en aquellos tiempos. Abría la marcha el Oficial Real, a caballo, con todas sus insignias, llevando desplegado el Estandarte Real, escoltado por cuatro guapos mozos de caballería, y siguiéndole en pos el Cabildo, de gala.

Partiendo de la Casa Consistorial, se dirigía al Fuerte, donde le esperaba el Gobernador con su cortejo, y ante el cual batía el Estandarte. Tomábalo, por pura ceremonia, en sus manos el Gobernador, devolviéndolo en el acto al Oficial Real. Incorporado a la comitiva el Gobernador, se ponían de regreso hacia la Plaza Mayor, dando vueltas por ella hasta entrar al Cabildo, donde se depositaba el Real Estandarte.

En el trayecto, abajo *galeras*, todos se descubrían a la vista del Estandarte, que muy orondo llevaba el Oficial Real, cabalgando en su enjaezado corcel, más manso que el caballo de silla de la Mariscala, que dejó fama. Así fue que nunca llevó un tumbo el Oficial Real de su bucéfalo, ni compró sitio en calles y plazas. Por lo menos no lo dijeron las crónicas de la tradición. Y eso que eran *maturrangos*, como ya ustedes lo supondrán.

La fiel y reconquistadora ciudad de San Felipe, no contaba entonces pirotécnicos en su seno, pero no le faltaban algunos cohetillos de la India en las pulperías para cualquier fiesta. Mas la del Estandarte era tan grave, que no admitía paquetes de cohetes, que sino, sabe Dios si el Oficial Real escapa de que su alazán o tostado con toda su mansedumbre, plantase su humanidad en el suelo, descomponiendo la fiesta.

Concluída la función del paseo, se enfundaba el Estandarte, llevándoselo a casa el Oficial Real, donde ese día tenía el derecho de exhibirlo en su ventana o balcón, si lo tenía, para volverlo a la funda, hasta otra función de paseo, en que se sacase a relucir.

El día de Reyes y el de Corpus, eran los designados ordinariamente para el gran paseo del Estandarte, y extraordinariamente en el de los Patronos de la ciudad, aclamación o jura de nuevo Rey, o alguna otra fiesta extraordinaria.

Hasta el año 1809 estuvo en práctica el paseo del Estandarte Real, quedando desde ese año suprimido.



La constancia del paseo se asentaba en el Libro del Oficial Real, *expresando el día en que se sacaba* y el nombre del Oficial Real que había tenido el insigne honor de hacerlo.

Las funciones del *Oficial Real* eran de distinción, y se elegían generalmente para el cargo sujetos de viso del vecindario.

El primero que lo obtuvo, a la instalación del Cabildo por Zabala el siglo pasado, fue don Juan Camejo de Soto, sucediéndole en el cargo, *entre otros, Sebastián Carrasco*, Juan Antonio Artigas, Lorenzo Calleros, Felipe Pérez Sosa, Rafael Fernández, Manuel Durán, José Mas de *Ayala*, Melchor Viana, *Antonio* Baldivieso, Juan Esteban Durán, Martín José Artigas, Salvador Ganzá, Vicente Durán, Juan de Echenique, *José Francisco Sostoa*, Joaquín de Chopitea, Juan Francisco García Zúñiga, Mateo Vidal, Miguel Herrera y Cristóbal Salvañach.

Y en *el presente siglo, hasta el* año 9, tocóles el honor del paseo del Estandarte Real, a don Juan García Fernández, Rafael Fernández, Juan Vidal y *Batlle, Carlos Camuso*, Manuel Ortega y Juan José Seco.

El tal paseo del Estandarte Real acostumbrado en la ciudad de San *Felipe y Santiago en tiempo* del Rey, como en las demás de América, se instituyó como un testimonio de lealtad y un monumento de *la conquista de estos países. Fue* abolido aquí cuando Napoleón le había colgado la galleta a Fernando VII, quedando reservada esa solemnidad *para la Península sólo*, en los días en que se proclamase un nuevo monarca.

Abolidas después las Cortes de Cádiz, *y restablecido el régimen* absoluto del Borbón don Fernando, el realismo volvió al paseo del Estandarte en la ciudad de los Reyes; *pero ya no pudo cuajar en* Montevideo, por la sencilla razón de que otro gallo cantaba en esta tierra el año 15: la tricolor bandera de la *patria había sustituido a la Real de* España.

LOS COBRES

1829 — 1840

EN tiempo de los españoles no hubo más moneda circulante en esta tierra de Dios, que la de oro y plata. Aquellas *onzas* de oro! Aquellos duros de plata! aquel macuquino! Oh! *eso* era lo bueno; y tan bueno, que ni los *insurgentes* le hacían asco, con todo el cuño de Carlos IV, o de Fernando VII. Para el cambio menor, corrían las fracciones de pesos en buena plata, desde el medio peso hasta el *cuartillito*, que era la menor moneda de plata.

El cobre vino con los portugueses. El vintén y los dos vintenes; o los 10 y 20 reis, que continuaron en juego en tiempo del imperio con diferencia del cuño.

Legado fue de las dominaciones luso-brasilenses, la moneda cobre, los vintenes que echaron raíces como el ombú de no te muevas en la costumbre. Pues digo, si todavía suena en el dicho popular lo del vintén y el cobre, como *el cinquiño*, cuando corría el de Buenos Aires.

Pregunten ustedes hoy a un naranjero, ¿a cómo las naranjas? — Las *narancas* a vintén. — Como ahora treinta y tantos años — ¿A cómo los *napoleones? — A cobre.*

Después de la paz del año 28, se encontró el país con una fuerte suma de moneda cobre en circulación, y con el riesgo de que aumentase con la introducción de la misma procedencia.

Abrió el ojo el Gobierno Provisorio, ya sobre el papel moneda de Buenos Aires, que había quedado desde la guerra del año 25, y ya sobre el cobre extranjero. Para impedir por lo pronto que aumentase, prohibió su introducción por decreto de marzo del año 29. Pero eso no bastaba. Entraba en las conveniencias nacionales, proveer a la extinción de la moneda cobre extranjera, que representaba en circulación la friolera de unos setecientos mil pesos.

Se decretó su extinción por ley de setiembre del año 31, y la forma en que debía practicarse.

La cosa no era como soplar y hacer botellas. Para efectuarla, sin lastimar el buen derecho de los tenedores, era indispensable amortizar la cobrada, pero faltando *aceite* para hacerlo, se promovió un empréstito por acciones, dentro de la cantidad de 120.000 pesos con un módico interés.

Instituyóse la Comisión Directiva de la extinción de la moneda de cobre extranjera, bajo la presidencia de don Silvestre Blanco, que fue sustituído después por don José Béjar. Y manos a la obra.

Empezó la recogida del cobre amonedado. Quien vió por esas calles de Dios a *los tíos* con el talego a cuestas llevarlo a la oficina de la Comisión. Ni más ni menos que como lo hacían los buenos *Baltasares o Benitos* de Gómez, Quevedo, Sienra, Fariña, García, Guimaraens, Wich, Galloso y tantos otros, llevando por calles y plazas los talegos de patacones, sin temor de que ninguno se hiciese humo con la carga, como contaron las crónicas sucedió después con algunos *changadores* de nuevo cuño. La honradez hasta en los negros.

Inter se iba efectuando la operación, para que no faltase por completo el cambio menor, se recurrió al *marchamo o carimbo* de los cobres, asignándoseles la mitad del

valor que habían representado; es decir, el *vintén* por *diez reis* y los dos *vintenes* por *veinte reis*, que sólo corrían con el *marchamos*.

A la inversa de lo que hacían los particulares con las monedas de plata portuguesa, que *carimbaban* las de tres reales por su cuenta, dándoles un valor adicional igual a la pataca; abuso que motivó en julio del año 31 un decreto gubernativo, ordenando que no se considerasen con valor alguno adicional, sino por el que tenían escrito.

Aquí de la especulación, que nunca falta. Al alma del negocio, como decía el andaluz.

Negocio con los *calderillas* y sus crías. No faltó quien especulase con el cobre derrumbado, introduciéndolo por contrabando a la frontera a cambio de yerba-mate. *Feo* o bonito,*Viera* o Veira no se dormían en las pajas, y el buen Comendador Correa mucho menos. *Veñan* cobres y *lá va* yerba. Tanto mejor para la extinción.

El hecho fue que la moneda cobre extranjera desapareció de la circulación. Que los 686,028 pesos a que ascendía, por fas o por nefas tocaron retirada. Que en agosto del año 34, capitales y réditos de la amortización estaban pagos y a mano el Estado con los accionistas.

Se les acabó a los muchachos lecheros el juego a los cobres en los escondites de las canteras, y la recogida a la *marchanta* de los padrinazgos en la Matriz, San Francisco y capilla del Cordón. Jugar a los cobres, desplumarse los vintenes de la venta de la leche era una mala costumbre, y suerte fue les faltasen los cobres para seguirla. Sí, pero quedaban los realitos en plata para la taba. Que se perseguía como contrario a las buenas costumbres. Si hubiese sido la ruleta gruesa, las apuestas gordas de las carreras y otras yerbas por el estilo, habría sido otro cantar. La moral en acción; pero los muchachos de aquel tiempo no conocían esos primores. Efectos de la ignorancia.

El cobre se fue. Abundaban las amarillas, que ya no había por qué enterrarlas en botijas por los *moros*, y valían 20 y 21 pesos; y abundaban los patacones, y las patacas y las monedas de plata de uno y dos reales, pero faltaba por completo con qué dar el vuelto menudo, y hasta la limosna a los pobres.

Los tenderos y pulperos que acostumbraban destinar algunos reales en cobre para la limosna de los sábados, tuvieron que suprimirla con gran pena de los limosneros, que en vez del vintén recibían un "perdone por Dios, hermano", no hay cobres. Y gracias si en lugar de él, les daba el pulpero una vela.

¿Qué hacer? Apelar a los *cinquiños* de Buenos Aires, formando 4 un vintén; pero como eran pocos, no llenaban la necesidad del cambio menudo.

Dicen que la necesidad es la madre de la industria. La de los tenderos y pulperos inventó las *señas de latita* y de *cuero*, para dar el vuelto a los marchantes. Cada uno era monedero; pero como las tales *señas* no se recibían sino en las mismas casas de trato donde se daban, los pobres se embromaban. Mande usted a la plaza con las señitas de lata, cuero o cartón emitidas por el pulpero, para medio suplir la falta de cambio menor.

Así se fue pasando con trabajo, hasta que al fin resolló la ley de junio del año 39, disponiendo, para cortar abusos, la acuñación de moneda cobre nacional dentro de la cantidad de 200 mil pesos, poniéndose en circulación la porción de ella que resultase disponible al fin de cada mes.

Gracias a Santa Rita, dijeron los menesterosos. — Habrá cobres. El primer alumbramiento de la moneda en cantidad de 20 mil pesos, fue el 30 de setiembre del año 40, quedando prohibido a las casas de abasto dar señas de lata u otros signos supletorios al valor que representaba la moneda de cobre nacional: así como la extracción de ésta para fuera de la República.

¡Adiós cinquiños, latitas y demás suplementos: hasta más ver! Conversaremos allá para el año 57 con la segunda edición de valecitos para el vuelto.

EL ESTRENO DE LA JUNTA

1830 — 1835

DURANTE un siglo tuvo Montevideo su Cabildo secular instalado por Zabala, lo mismo en tiempo de los españoles, que en el transitorio de los ingleses, de la Patria Vieja, de los portugueses e imperiales.

Era saya antigua y la dieron de baja. Ropa vieja a un lado, y que venga nuevita en hoja. Vara de cabildante y bastón de Tambor Mayor, que se supriman.

Se abolieron los Cabildos el año 29, y en su lugar quiso la constitución que hubiese Juntas Económico-Administrativas. Sea. Esas no usarán vara, ni bordados, ni maceros, ni clarín, ni tendrán Excelencia, ni Señoría, ni honores de Teniente General, como el antiguo Cabildo. Serán siempre civiles sus componentes, sin nada de charrateras, lo mismito que los padres conscriptos.

Y bien. Se juró la constitución que las creaba, y se procedió a elegir los miembros que debían componer la del departamento de Montevideo, sujetos todos de campanillas, como era de cajón.

Al siglo completo de la instalación del primer Cabildo que tuvo Montevideo, vino a instalarse su primera Junta Económico-Administrativa, conforme a la constitución.

Los electos [1] tuvieron su primera reunión el 14 de octubre en una pieza baja del Cabildo, al lado del Cuerpo de Guardia, nombrando presidente a Juanicó y vice Béjar, encargándose a éste provisionalmente de la secretaría. Procedióse enseguida a tomar el juramento de forma, y *fetcho*, como diría un togado, invitaría Juanicó a tomar asiento de prestado a los colegas.

¿Cómo se entiende eso de prestado? Lo sabrán ustedes: porque el estreno de la señora Junta, que pudo hacerse mejor en la sacristía de la Matriz con sus escaños, entrando por la puerta del sur, se efectuó provisoriamente en la pieza referida del Cabildo, que había servido poco antes de estancia a la imprentita del Estado, y cuyas paredes acusaban la ausencia del pincel del blanqueador, teniendo por mobiliario *una pobre mesa de pino* y unas cuantas sillas con asiento de madera, proporcionadas en présta-

(1) Lo fueron don Francisco Juanicó, Bernardo Susviela, Ramón de las Carreras, José María Iturriza, Jerónimo Pío Bianqui, Jorge de las Carreras y José Béjar.

mo por el Alcaide de la cárcel. Ya ven ustedes que no es grilla lo de asientos prestados.

El estreno fue más que sin bombo, ¿no es verdad? Bien que las cosas entonces no se hacían con ostentación, sino a la buena de Dios. Fortuna que pasó entre cuatro paredes, a puerta entornada, como para que no se pispase, ni aun el tuerto marqués de *El Observador*, que si no es eso, a pesar de los pesares, de fijo que hay tijera, y de sastre, de aquellas que usaba Mr. Champan para el corte de un pantalón, levita o chaqueta.

Tratóse en la reunión la prestación del local y del presupuesto de gastos para arreglarse con alguna decencia y toda la posible economía, como que no había barro a mano como en los felices tiempos que nos atraviesan. Nombraron en comisión para proponerlo a Carreras (Ramón) e Iturriza. Hablóse del local para las sesiones de la Junta, observándose, como no podía ser por menos, que el que se le destinaba no tenía comodidad suficiente ni era apropiado, por estar al lado del Cuerpo de Guardia, cuyo ruido distraería a la Junta, y otros inconvenientes, que habían obligado al Alcalde Ordinario a levantar el campamento de él (1).

Quien dice Junta, puede decir *Poder Municipal*, según cantaba en letras gordas el proyecto de ley que siguió a la sanción de la constitución, regularizando sus atribuciones; obra de los mismos constituyentes del año 30, si bien quedó pendiente su sanción definitiva.

Y con qué claridad se deslindaban y detallaban sus atribuciones, en aquel proyecto de ley presentado por la Comisión de Legislación, en que entraba desde el cuidado de la seguridad del ciudadanó, de la salud pública, comodidad, ornato, moral e ilustración, hasta la formación periódica del censo y la estadística del distrito municipal, el recuerdo de los acontecimientos notables, la alabanza de los ciudadanos que se distinguiesen por sus servicios a la patria, y las observaciones sobre las causas de las calamidades públicas que sobreviniesen.

Pero no parlemos de eso y vamos al estreno, que a fe que no pecó de aparatoso, sino de humilde, y de peripecias embromadas para los primeros *ediles* que tuvieron que andar, con santa paciencia, como quien dice, de Herodes a Pilatos.

Hasta el 22 no celebró sesión. Esa fue la 2ª del estreno. Tratóse en ella del amueblado. La Comisión presentó la lista y presupuesto, consistiendo en:

Un estante, $ 60. Una mesa de pino, $ 13. Una carpeta, $ 4. Un tintero, salvaderas, etc. (porque entonces no se usaba papel secante, sino arenilla negra abrillantada), $ 6. Tres libros en blanco, $ 50. Papel, plumas (de ave), etc., $ 25. Cuatro candelabros, despabiladeras, etc., $ 10. Pala alumbrado, $ 12. Gastos menores, $ 25.

Se acordó elevar este presupuesto a la aprobación superior, solicitando, mientras tanto, $ 200 para empezar a proporcionarlos.

Esperen que todo se andará. Lo que es por ahora, el Gobierno Provisorio toca retirada para la instalación del primero constitucional.

Demoró la cosa con el cambio de administración, y urgida la Junta por la necesidad de otro local, pidió su traslación provisoria al del Juzgado Ordinario, por estar más en contacto con la Oficina de Propios.

---

(1) Era el que ahora ocupa la Comisaría de Ordenes de Policía, por de contado sin las pinturas "y muchos otros teneres" de presente.

Allá fue la señora a hacer la segunda estación de su *vía crucis*.

No había allí como resolverse. ¡Qué hacer! Eran los principios y la ley no había provisto aún fondos o rentas para el cometido de las Juntas.

Pues, señor —dijo la señora nuestra,— que se alquilen, aunque sea en casa particular, las piezas necesarias para las sesiones y desempeño de nuestras funciones, pero no debiendo pasar de $ 25 el alquiler mensual, en tanto no se proporcione otro local por el Gobierno. Y allá marcha *con el petate*, que por cierto no necesitaba de muchas carretillas para la conducción.

Tenemos casa, mediante los 25 pesos; pero faltan muebles, para no parecerse a sala de danzantes, como la del maestro de baile, el violinista Martínez. Pues que se pidan $ 600 al Gobierno para invertirlos en los muebles necesarios. Y así anduvo nuestra primera Junta, de acá para allá, y tras los medios para un regular amueblado, hasta que al cabo obtuvo algunos para aviarse.

Para organizar el servicio propuso la creación de secretario, auxiliar y portero, con la dotación el primero de mil pesos anuales, cuatrocientos el segundo y trescientos el portero, proponiendo a don Francisco Araucho para secretario, pidiendo a la superioridad se sirviese *indicar los fondos de donde* habían de pagarse los sueldos, ínter la ley no los señalase. Aprobóse la propuesta en diciembre del año 30, pero en cuanto a fondos se estaba a oscuras. No existía ley que los determinase, ni que deslindase las atribuciones de las Juntas. En ese estado no había como marchar.

Entrado el año 31, el presidente de ella, Juanicó, "inculcó en lo in-"dispensable que se hacía de día en "en día la regla directiva de las "funciones a que debía contraerse "el Poder Municipal, y la designa-"ción de los medios peculiares para "llenarlas, puesto que por su falta "no podía marcharse sin embara-"zos, ni proporcionarse al depar-"tamento las mejoras que tenía de-"recho a esperar. Que las Juntas "*habían sido instituidas con el fin* "de promover la prosperidad de sus "distritos respectivos, y desde que "corría el tiempo y no se proporcio-"naban bienes, cargaban hasta cier-"to punto con esa responsabilidad. "Que era de opinión se repitiese la "solicitud a las Cámaras por con-"ducto del P. E., para la pronta ex-"pedición de las leyes enunciadas".

Mientras eso no llega, hagamos lo que podamos sin recursos, y los primeros *ediles* hicieron fuerza de vela con buena voluntad en la medida de sus fuerzas, para ser útiles al Municipio. Desventuradamente se alborotó el camoatí el año 32, y la buena señora se encontró más reatada, sin poder subvenir al pago del alquiler de casa. Vaya, que el estreno en sus funciones seguía presentándose color de rosa. Paciencia y adelante con la cruz.

"Tú que no puedes, llévame a cuestas". Se decreta el cese de las Juntas Inspectoras de Escuelas, en virtud de estar en ejercicio las Juntas E. Administrativas, a quienes incumbía por la constitución velar por la *educación primaria*. Muy bien; venga esa ocupacioncita, aunque sin fondos con que hacer cantar a un ciego. Quehacer no falta, y nombra su Comisión de Educación, compuesta de los miembros Béjar y Carreras (Jorge). Y boga hasta su término, metidita en el Juzgado Ordinario, a falta de otro local.

Concluyó su período la primera Junta, cuyo estreno poco envidiable ya conocerá el lector. Le sucede la segunda, que componían don Pe-

dro J. Berro, presidente, Juan Gallardo, vice y vocales Ocampo, Basáñez, Martínez y Morales.

También tuvo su *vía crucis* en punto a local. Se le había destinado para oficina de la pieza que ocupara el Cuerpo de Guardia en el Departamento de Policía, antiguo Parque de Ingenieros; pero se desechó por la Junta, pidiendo a la Superioridad otra localidad mejorcita. Se le concedieron otras piezas en el mismo departamento, pero a lo mejor, ¡zas candelero! se le notifica por el Jefe de Policía el traslado a una pieza contigua, cuya llave le sería entregada por el comisario. Era que se trataba de desnudar a un santo para vestir otro. Se quería pasar la escuela de niñas del Estado al mismo edificio, necesitándose disponer del local que ocupaba la Junta.

La cosa sentóles como un balde de agua fría a los de la Junta, primero por lo incorrecto del trámite, segundo por la impropiedad de la escuela allí, y tercero por el bonito estado del local que se destinaba para su oficina.

Como sería éste, que Gallardo lo pintó así a la corporaciión: "Se observa que las paredes se hallan en un estado indecente. Que la ventana que mira al norte está sostenida con una tira de orillo clavada en el marco y en la ventana que sirve de alcayata, sin postigo ni guardapolvo, faltándole un vidrio, que cuando llueve se introduce el agua y se pone en un estado de humedad inhabitable".

Por fin, el Gobierno mandó que se blanquease y se compusiese, y allí mudó su campamento la Junta, holgadito y lucido como el del estreno.

LA PRIMERA SOCIEDAD FILARMONICA

1831 — 1834

MOZOS de buen humor, aficionados a la música, concibieron la idea, allá en los felices tiempos del año 31, de formar una Sociedad Filarmónica. Pensarlo y hacerlo todo fue uno. Cotizáronse para tomar una casa donde reunirse y tener sus ensayos, y la alquilaron por 30 pesos mensuales en la calle de San Sebastián (hoy *Buenos Aires*).

¿Quiénes son ellos? — Aquí está la lista:

Director — Antonio Sáenz.

Clarinetes — Diego Furriol, José María Navajas, Ramón Veira, Basilio Alcorta.

Flautas — León Ellauri, Tomás Fernández y además clarín.

Corneta de llaves y trombón — Salvador Jiménez.

Trombones — Antonia Martorell, Juan Salduondo.

Figle — José María Aguirre.

Trompas — Modesto Díaz, Justino Aréchaga.

Redoblante y platillos — Francisco Lasala.

Violines — Mariano Labandera, Pedro García Sienra, Agustín Salas, los hermanos Piñeiro.

Violón — Antonio Castro.

Octavín — N. González (el Notario).

Necesitaban un Director, y lo tu-

vieron en el profesor don Antonio Sáenz, que lo era de la orquesta del teatro *San Felipe*, nuestro primer Coliseo o Casa de Comedias, como le llamaban los antiguos.

Músicos, era artículo que no abundaban entonces en plaza, y cada cual iba por su camino a ganar el pan en la orquesta de *San Felipe*, y si acaso en alguna boda o bautizo de tono. Pero en cuanto a asociación musical por puro placer, Dios guarde a usted muchos años. Pocos eran los que por afición se hubiesen dedicado al estudio de la música y a tocar algún instrumento. Quien hiciese primores con la guitarra como Felipe Maturcha, Echevarriarza y Maciel, había bastantes; pero de ejecución en algún otro instrumento de cuerda o de viento, eran raros; bien que en los muy contados, algunos había que tocasen dos o tres instrumentos a la vez, como verbigracia Jiménez y Navajas.

El clavicordio o salterio, aquellos pintados de verde, como el de doña Isidora; el arpa, la flauta y la guitarra, habían sido por mucho tiempo los de uso, y últimamente el piano, aunque eran habas contadas; así no había que extrañar que en lo general fuesen escasos los que tocasen violín o clarinete.

Faltaba ese atractivo en las plácidas reuniones salvo si no buscaban, mediante su estipendio, a Smolzi, Barros, Debaly, Sanguinetti, o Sáenz y Martínez, para llenar el vacío con su parte de música.

Con decir que la música de viento brillaba por su ausencia hasta en las funciones de iglesia, en que no se salía de las sonatas del organito de la Matriz tocado por don Casimiro el barrigón, o del veterano de San Francisco, en que tío Benito le daba al fuelle en el coro, dicho está todo.

Entonces la formación de una Sociedad Filarmónica, compuesta de personas distinguidas de la sociedad de Montevideo, era una gran cosa; y según las crónicas, la noticia de su organización y los nombres de *los pichones* que campeaban en ella, produjo mucha alegría en las muchachas, que hacían sus alegres cuentas, contando cada una con la esperanza de oír sus armonías en el estrado, o de echar el anzuelo para pescar novio.

Cuando estuvieron prontos para exhibirse, se estrenaron en los principales salones, dando aquí y allí sus serenatas uniformemente vestidos a lo polaco, que daban golpe los diablos. Vamos, se lucían lo mismo en lo de Navia, Caveillón, Furriol, Maturana y Arraga, que en casa del ministro Vázquez.

Tanto crédito ganaba, que la empresa del teatro se empeñó con el Director para que se prestase la Filarmónica a ir a tocar una noche de función; y allí la tuvimos formando la orquesta con su bonito uniforme, llevándose la palma y las miradas, por de contado, de las de los palcos y cazuela.

Otras veces concurría a las funciones de iglesia, donde excusado será decir que se lucía, atrayendo con la novedad gran concurrencia de fieles cristianos.

Los mozos se portaban y divertían, animando las reuniones y contribuyendo, acaso sin imaginarlo, a despertar el gusto por la música, que tanto y tan bello campo ha conquistado.

Un día, con su buen humor y cordialidad, dijeron: remontemos el vuelo al campo a esparcir el ánimo fuera de la atmósfera de los salones y de las etiquetas. A divertirnos con libertad.

Y pusieron un domingo la proa de la nave rodante hacia la Estanzuela. Dicho y hecho. Provistos de

buenos fiambres se largaron a la buena de Dios, en 3 o 4 carretillas toldadas, al uso del tiempo desde sus mayores, al jolgorio. Pie a tierra, dijeron en el lugar, y viva Meléndez. Campamento al aire libre, música mientras se asa el consabido asado con cuero, de que se encargan Díaz y Navajas, que eran prácticos en la cosa de campaña. Venga mate y vayan cigarros, "que un día de vida es vida".

A la música y a la bulla empezaron a caer por allí los curiosos y curiosas de las cercanías, mezclados con los limpiadores de los pozos del lavado. Para todos hay que mascar. Saborearon sus peteretes y se divirtieron a más no poder en el día, hasta que tocaron retirada a la noche, a cualquier hora, como que ya no había cerrada de portones; y ornados, sino de laurel, sí de sauces y álamos, entraron a la ciudad alegres como unas pascuas, a contar los percances del paseo campestre.

Siguió la Filarmónica en sus trece por algún tiempo más, tocándole también hacer su cuarto de timón en la primera gran fiesta del aniversario de la Jura de la Constitución, hasta que por fas o por nefas se disolvió amigablemente allá por el año 35, con la noble satisfacción de haber sido la primera Sociedad Filarmónica de personas de distinción formada en Montevideo, dejando gratos recuerdos.

De los que la compusieron ¡ay! el tiempo ha ido desgajando el árbol, que nació frondoso el año 31, no quedándonos de él sino tres viejas ramas, que se llaman Alcorta, Salduondo y Salas.

EL NIÑO MUSICO

1833 — 1860

ALLÁ por los treinta y tantos, empezó a llamar la atención de la sociedad de Montevideo, cierto niño, que era una monada, dotado por la naturaleza de disposiciones admirables para la música.

Tenía apenas 5 o 6 años de edad y era ya el chiquitín un prodigio en el piano. Tanto interés despertaba el *niño músico* —como le llamaban,— que en las principales casas se empeñaban con su buen tío don Manuel, que lo llevase para tener el gusto de oirlo. Allá iba nuestro don Manuel conduciéndolo de la manito, y cayéndosele la baba seguramentee con el primor de sobrinito, vestidito de frac azul con botones amarillos, como usaba la gente mayor, que le había regalado el padrino.

El *niño músico* era ahijadito del General Rivera y de su amable señora, quienes con frecuencia lo mandaban traer a su casa, donde acariciándolo lo sentaban al piano, admirando la ejecución de aquellas manecitas que se perdían en el teclado. Cuando Dalmirito acordaba —ése era su nombre,— se encontraba a su alrededor con un auditorio escogido de señoras y señoritas de la relación de la familia del General, invitadas para oirlo.

El *niño músico* para todos era un prodigio. No faltaba entre sus admiradores quien le pronosticara que sería con el tiempo un artista, una notabilidad musical que haría honor al nombre oriental. Eso estaba en todos los labios de los que lo contemplaban extasiados.

¿Se realizaría la profesía? Eso podrá decirlo más adelante *La Luz del*

Alba, el *Toque de Alarma*, o *Nubes que pasan*, creaciones del niño-hombre, llamado Dalmiro Costa.

Recordaremos un episodio.

Un día, allá por el año 35, mandó un billetito el General Rivera a la mamá de Dalmirito, pidiéndole le enviase a su ahijadito con su ayudante que mandaba para que lo acompañase. La mamá lo vistió *paquetito* y se lo envió muy gustosa.

Cuando Dalmirito fue introducido a la sala del padrino, estaba llena de invitados para oirlo, figurando en primer término dos ricos hacendados de Río Grande con sus señoras, don Juan y Don Domingo Ribeiro, huéspedes del General y a quienes quería hacer conocer las precoces dotes musicales de su ahijadito ejecutando de oído en el piano. El chiquitín sin turbarse, hizo su saludo y se fue al lado de la madrina, que le sentó en las faldas, pidiéndole que tocase algo en el piano para que le oyesen aquellos señores.

Dalmirito contestó que no se acordaba bien de lo que sabía, que lo había olvidado en la noche: pero tanto le instó la señora, que le dijo: "Madrina, si tiene usted un tata Dios, hágamelo traer". Por complacerlo le trajeron un pequeño crucifijo.

Lo tomó y besó los pies, diciendo: "A ti sí, tata Dios, voy a tocar lo que sepa y que me harás acordar".

Y sentadito al piano empezó con admirable desenvoltura a ejecutar con aquellos deditos primorosos unas piezas de baile, dejanto a todos encantados y atrayendo curiosos en la calle, a la novedad de que tocaba el niño músico, hallándose abiertas las puertas de los balcones para que pudiese ser oído.

Un niño músico tan celebrado como Dalmiro, en tan tierna edad, era entonces una maravilla.

¿Y quién nos dice que sin saberse cómo, fue sustraído después y llevado a bordo de un buque? Tres días amargos pasaron los suyos sin dar con su paradero, hasta que al cabo de diligencias se vino a saber que se hallaba embarcado, logrando restituirlo a su familia.

Tanta era la fama en que se tenía al niño músico, que un señor inglés llegó a proponerle a su señora madre una fuerte suma de dinero con tal que consintiese en cambiarle el nombre y llevarlo a Europa. Excusado sería decir que semejante proposición fue rotundamente desechada y que con el antecedente de la pasada sustracción, abrió más el ojo su familia, en previsión de cualquier intento de sustracción y explotación.

II

Dalmiro Costa había nacido para artista. Dejémoslo crecer, estudiar, formarse.

Era niño y pobre, pero tenía vocación para la música, y poco a poco fue desarrollando sus facultades intelectuales y perfeccionándose en el estudio Remigio Navarro, Rivero, Quijano, lo alientan. En la edad de la adolescencia aprendió la música. Dejémoslo en sus nobles afanes para atesorar conocimientos, para formarse el gusto, para hacerse músico y aspirar a la palma del artista.

Ya es un buen pianista y ensaya con éxito los trabajos de compositor. Compone varias piezas de baile y empieza a recoger las primeras flores en su carrera de artista. Toma asiento al lado de los artistas de su tiempo. No se envanece. Quiere modelos. Aspira noblemente a buscarlos en las regiones apartadas donde se encuentran, para beber la inspiración del arte en sus fecundas fuentes y ensanchar la esfera de sus conocimientos musicales.

Menos afortunado que Esnaloa,



artista argentino que fue enviado a Europa a estudiar la música, y sin tener la ventaja de poseer una mano muy a propósito para el instrumento que tocaba, que le permitía abarcar doce teclas sin esfuerzo, Dalmiro no tuvo otra preparación desde niño que su precoz inteligencia, ni otros estudios que los limitados que pudo realizar en su país, pero brillaba, sin embargo, en su modesta condición, en la ejecución del piano en los conciertos.

Aparece un día en el escenario de *Solís* en un concierto, en que ejecuta al piano la gran fantasía sobre el quinteto de *Lucía Lammermoor*, y el dúo de piano y violín sobre motivos de la *Sonámbula*, con Bernardelli, brillantemente. Su reputación musical en ésta como en otras ocasiones en que se exhibe gana crédito.

¡Ah! Si pudiese realizar sus deseos de ir al Conservatorio de París a perfeccionarse en el estudio con grandes maestros, el niño músico del 33 al 35, el profesor más tarde, podría llegar a remontar el vuelo del genio. Pero el hombre propone y Dios dispone, como dice el refrán, y el pobre se quedó con las ganas. Sus gestiones para conseguir una pensión con qué pasar a estudiar a Europa, fueron desafortunadas. Lástima que no le hubiesen tocado otros tiempos de prodigalidad y favoritismo, hasta para ir a pasear en corte con viático y anticipos, sin necesidad de autorización legislativa, para ir baúles y volver petacas.

Pero, qué hacerle a la suerte. Dalmiro perseveró en la medida de sus fuerzas en su vocación, llegando en sus muchas, bellas y celebradas creaciones a darnos *El Toque de Alarma*, *La Luz del Alba*, y sobre todo, *Nubes que pasan*, saludadas con aplausos por talentos musicales de nota en un París.

El niño músico confirmó con los años la idea, la esperanza concebida en su infancia, por los que admirando las dotes musicales con que la naturaleza le había favorecido, le pronosticaba la gloria del artista con el andar del tiempo.

LOS BAÑOS DEL CUBO Y LAS DELICIAS

1831 — 1835

I

CUALQUIERA *era* dueño de tirarse al agua y darse un rico baño en el mar, donde más le agradase, sin que le costase un *cinquiño*.

Chicos y grandes, hombres y mujeres, podían bañarse desde antiguos tiempos en un mismo paraje, sin que la mezcla de sexo fuera un inconveniente. En eso no había hecho alto el Cabildo, ni en lo que hiciesen los *machos* en traje de Adán, entre las señoras. Unos y otras lo hacían al aire libre, fuera de algunas hijas de Eva que a cubierto del paraguas por el sol, se desvestían y encapillaban el saco de baño.

Allá por el año 31 entró a servir el cargo de Jefe de Policía don Luis Lamas, en que, dicho sea de paso, fue ejemplar, y trató de enmendar la plana antigua, en cuanto al entrevero de sexos en el baño, designando puntos en la costa del mar, con separación para baño de hombres y baño de mujeres. A éstas se les destinó el antiguo Baño de los Padres, levantando una pared al frente de la entrada para ponerlas a cubierto de los curiosos.

Desde entonces el sexo débil pudo tomar solito sus ricos baños en el mar salado, en los parajes designados, sin tener que escandalizarse *de los pícaros sin calzoncillos*, como decían las abuelas, exhibiendo cuadros vivos, tal vez por no tener otros disponibles que los puestos, de fleco o sin él, porque las fábricas de Europa aún no habían ideado el calzón de baño, o por lo menos no lo habían mandado ni de muestra en sus manufacturas.

Pero les faltaba algo a las hijas de Eva, para la comodidad en los baños de mar. Y ese algo era un Establecimiento de Baños en regulares condiciones. Ocurrióle a un prójimo del otro lado del charco, implantarlo con su licencia, en el Cubo del Norte.

Allí construyó a su modo su establecimiento de baños para señoras, constando de diez cuartos o casillas de madera, independientes una de otra, con escalera para bajar al agua, y provistos de mesa, espejo y batidor. Prontito se abrió al público a mediados de diciembre del año 35, fijando el precio de dos reales de alquiler por hora y media. Los bañistas sueltos, en una cuadra de regular espacio separado, pagarían un vintén por cada media hora de baño.

Con esa novedad, empezaron las señoras que tenían cómo subvenir al gasto, a hacer rumbo a los baños del Cubo, y allá iban con su negra atrás, llevando el vestido de baño y la sábana para secarse.

Pero poco tiempo duróles esa comodidad, porque a los tres meses de construídos, se mandó demoler, y el empresario y las bañistas quedáronse mirando al cielo.

Adiós baños del Cubo: hasta más ver. ¡Y cuando recién empezaban a tomarle el gusto!

—¿Qué les pasó para que espichasen tan pronto?— preguntará el curioso.

—¡Qué había de pasarles! Algo parecido a aquello del refrán:



"quien con lo ajeno se viste, en la calle lo desnudan".

El motivo de la demolición ordenada por la superioridad, fue no reconocerse la propiedad del terreno de que se había apoderado el empresario, por cuya razón sólo se le permitió seguir por el Gobierno, "con la condición de que concluída la estación de verano, procedería el empresario a demoler las obras y no volverían a levantarse sin licencia superior, por no reconocer el Gobierno la propiedad del terreno a que se refería la escritura y demás contratos de arrendamientos que presentaba el empresario, y mucho menos el dominio sobre las tierras que bañaba el mar y de que se había apoderado".

Con mal sino vino al mundo el primer establecimiento de baños de mar que tuvo la muy noble ciudad de San Felipe y Santiago.

Sucumbió cual tierna flor,
Cuando empezaba a lucir.

Y no tuvo sucesor hasta 25 años *después, que aparecieron en escena* los *Baños de Bastos* en la costa del sur, que aunque montados sobre mejor pie, no subsistieron por mucho tiempo. Nació entonces la idea de establecerlos en Ramírez por Estevez, pero no pasó de proyecto.

Está escrito que otros la habían de realizar. Ahora pueden ustedes, si gustan, *tomar un rico baño* de mar, a elegir, y hasta a son de música, en los establecidos en Ramírez, Pocitos, Gounouilhou, Capurro, Aurquía, etc., y sobre todo en el magnífico y valioso de Gaudencio, en la costa oeste.

II

Los baños del Cubo habían tenido en su vecindad nada menos que el *Paseo de las Delicias;* pero éste había desaparecido contando poca vida. Con ese recuerdo se consolaba el andaluz de los Baños, no sabemos si *a manera de aquéllos que decían:* "mal de muchos, consuelo de tontos".

—Si sucumbió el *Paseo de las*

Delicias, por el que tanto se esmeró don Luis Lamas, para proporcionar en él a su población un punto de reunión y solaz, terraplenando y nivelando aquella faja de terreno adyacente a los viejos muros en demolición, sirviéndole de espaldón el foso, no extraño que también hayan sucumbido mis baños, se diría el empresario.

Porque han de saber ustedes, que allá por el año 31, cuando se echaban abajo las murallas y se abrían las calles de San Gabriel y San Luis, tuvimos, como quien dice, a la raíz de los demolidos muros y a la izquierda de la salida del Portón Viejo, nuestro llamado *Paseo de las Delicias*, creación del Jefe de Policía don Luis Lamas, dotado de asientos para comodidad del público, inaugurado con música y luminarias un 25 de mayo, atrayendo mucha concurrencia y haciendo acto de presencia en la noche el Presidente de la República y su Ministro de Gobierno. Y como que nos acordamos cual si fuera hoy, que en los momentos que S. E. felicitaba a don Luis Lamas por su pensamiento y su obra, discurriendo por allí las parejas de bracete y una procesion de muchachas *currutacas*, se le acercó el capitán don Luis Herrera, y después de cortés saludo, dijo muy contento a S. E.: — "Señor Presidente, yo también he querido asociarme a la fiesta desde la distancia, mandando iluminar el frente de mi casa en el Arroyo Seco. Dígnese V. E. mirar las luminarias". Y con efecto, aparecía a lo lejos profusamente iluminado el edificio conocido por de don Gervasio Pérez, en el Arroyo Seco, de que aún se conserva parte con sus ombúes seculares, y que era entonces la residencia de la distinguida familia de Herrera, soldado del Sarandí.

Delicias fue su nombre de bautismo, sin duda por la agradable vista al campo, y el de proporcionar un punto de reunión y sociabilidad en las afueras, donde ir a tomar el fresco y esparcir un poco el ánimo, contrastando con el desaguisado del bajo hacia el Cubo, y el declive embromado de la salida del antiguo Portón en dirección a la loma traspuesta del arroyito de la Ciudadela, sus zanjas y barrancos, cuyo trayecto no dejaba de poner a prueba las piernas de los viandantes para ir al tambo de Salas, situado bajo una enramada en la altura llamada después de la Buena Vista.

Como quiera que fuese, sirvió entonces de paseo a los moradores de San Felipe y Santiago, como que a falta de pan buenas son tortas, estando situado... ¿en dónde le parecerá a ustedes, benévolos lectores? — En donde es hoy la calle del *Juncal*, en la cuadra entre *Cerrito* y 25 de Mayo.

Y no faltó quien lo plagiara, sin ser *escribidor*, a los pocos años en el Paso del Molino, donde se estableció otro *Paseo de las Delicias*, en lo de Mata, con su corrida de sortija los domingos.

NOCHE ALEGRE

Allá por el año 21, hubo un eclipse de luna, que puso en alarma a los benditos moradores de San Felipe y Santiago, julepeados con el anuncio fatídico de que en esa noche iba a salir el mar de su centro, y tragárselos sin remedio. La gente sencilla, que todo cree, tenía un jabón de mi flor, y vaya usted a disuadirla de la grilla. Se la había tragado la pobrecilla, y en vano era querer quitarles el cerote.

—Que sí, señor, decían las buenas viejas; Sor Francisca, la beata arribeña, pronosticó al sacudir el

polvo de sus sandalias en el embarcadero, que el mar se tragaría a Montevideo y Buenos Aires. Y bien puede ser que esta noche se cumpla su pronóstico. Encomendémonos a Dios, y encendamos velas a todos los santos de la corte celestial.

Y otras le hacían coro, remachando el clavo de la credulidad. El mar es traicionero. Me acuerdo de lo que me contaba mi difunto padre, sucedido en Buenos Aires el año 92, en que el río se retiró muy lejos, dejando en descubierto la playa, y luego volvió a crecer con más fuerza, amenazando tragar la tierra.

—Y me acuerdo también yo, añadía un viejo de los antiguos Miñones, de aquella fuerte *pamperada* que hubo en Buenos Aires el año 11, que barrió las aguas del río por espacio de diez leguas, dejando todo en seco, y tanto que unos capitanes de los buques ingleses fondeados a 3 y 4 leguas de la ciudad, se vinieron a ella a pie enjuto, dando la noticia de que uno de nuestras fragatas bloqueadoras quedaba en seco, y casi se nos vienen fuerzas de tierra a atacarla a favor de la bajante, y luego volvió a crecer el río extraordinariamente con gran susto de la población, que creyó iba a tragarla. Y fíese usted del mar. ¿No lo hemos visto aquí entrarse como por su casa hasta la esquina del Reloj, y llegar a cubrir en una gran creciente hasta las troneras de la Isla de Ratas?

Con esas cosas acrecía el temor y el julepe de la gente timorata, que creía en el anuncio de que con el eclipse iba a salir el mar de su centro.

El hecho fue, que por las dudas, la gente pasó en vela toda la noche con ojo al mar, recorriendo multitud de vivientes la muralla o el recinto, pareciéndoles ya ver a las olas del mar encima. El miedo o la curiosidad no cesó de llevar gente a la muralla, a ver si el mar salía de su centro, para poner pies en polvorosa el que pudiera, para librarse de la avalancha. ¿Verdad, eh, que fue una noche alegre?

¿Y a dónde vas, Vicente? Al ruido de la gente. — Y allá fuimos también, como muchachos curiosos, a ver la cosa, que pasó sin novedad, después del julepe mayúsculo que dio el tal anuncio a la gente sencilla, de anchas tragaderas.

TRADICION DEL HIMNO NACIONAL

1833 — 1848

a los fundadores del Conservatorio Musical "La Lira"

DE pie y descubierto para oír el Himno Nacional, cuyas notas hacen palpitar de entusiasmo el corazón del patriota arrancando lágrimas, mezcladas de gozo y de tristeza, al de los ancianos, que al oírlo se sienten más conmovidos por la santa religión de los recuerdos.

Es la sagrada reliquia que nos legaron nuestros padres. Guardémosla sin jamás profanarla.

Orientales: la Patria o la tumba,
Libertad, o con gloria morir...

Perdonad, que es un dulce sueño de la mente. La letra existe. Sabemos y repetimos el coro y las estrofas desde el año 32, obra de nuestro primer vate Acuña de Figueroa:

la habíamos entonado tantas veces al compás de la música, pero ninguna de sus composiciones tenía el carácter de exclusiva, ninguna llevaba el sello oficial del Himno Nacional.

La tradición nos hace conocer su historia.

Nuestro Himno Nacional no tuvo música exclusiva, oficialmente decretada, hasta el año 1848.

Hasta entonces, en las festividades cívicas se había cantado indistintamente por otras músicas o partituras.

El año 33, en la primera gran fiesta del aniversario de la Jura de la Constitución, se cantó en el teatro de San Felipe, con música compuesta por el profesor *Barros.*

En el mismo año se cantó con otra música compuesta por el profesor *Smolzi.*

En el año 35 se cantó con música compuesta por el profesor Sáenz, director de la orquesta del teatro.

El año 37 se cantó, *por vía de ensayo*, con música compuesta por el profesor *Casalli*, y por recomendación especial hecha a la empresa por la Comisión Censora de Teatros, de que era Presidente don Bernardo Berro, y secretario don Francisco Acuña de Figueroa.

El año 38 se cantó por música refundida nuevamente por el profesor *Sáenz*.

El año 40 se cantó el 25 de mayo, por música compuesta por Fernando Quijano (oriental), bajo el sedónimo de *Un Joven Oriental.*

El año 45 se llamó a concurso por el Gobierno, a los profesores Barros, Deballi, Mochales, Smolzi, Lucci y Pellegrini, para que presentasen composiciones musicales para el Himno Nacional, en el plazo de 30 días.

De éstos, sólo dos profesores presentaron la suya, por cuya razón el concurso o certamen musical quedó sin efecto.

Entretanto, seguíase cantando el Himno Nacional por la música de Quijano, instrumentada por Deballi para la orquesta, hasta que en definitiva se decretó el año 48, música exclusiva, la dedicada por Quijano, que hace 42 años es la oficial y la única de nuestro Himno Nacional, cuyo mágico poder levantó y levanta el espíritu varonil de los nobles orientales, que no han degenerado de sus mayores.

Punto final, y aquí el decreto de la referencia, que brilla por su ausencia en las Colecciones de Leyes y Decretos:

"Montevideo, 26 de julio de 1848. — *Decreto.* — Siendo necesario dar al Himno Nacional una música adecuada, que pueda entonarse en los días festivos de la Patria, y habiendo merecido la aprobación del Gobierno la composición del ciudadano don Fernando Quijano, el Poder Ejecutivo acuerda y decreta: — Artículo 1º El Himno Nacional tendrá por música exclusiva, la que le ha dedicado el citado ciudadano don Fernando Quijano. — Art. 2º Pásese al Ministerio de la Guerra el ejemplar de la composición presentada, para que sea distribuida a las Músicas del Ejército. — (Firmados): *Suárez. — Manuel Herrera y Obes*".

EL BARBERO DE ANTAÑO

1804 — 1830



—Mi barbero era una alhaja, hablantín como todos los barberos, pero listo y divertido como ninguno. Con decir que era hijo de la tierra de María Santísima, basta — solía decir antaño un parroquiano de la barbería de la calle de San Pedro, a la vuelta del Reñidero de Gallos, que acostumbraba ir a hacerse la barba y echar, cuando se ofrecía, una cana al aire con el barbero. A eso le contestaba otro parroquiano de la barbería del tío Pepe: — Pues el mío no se queda atrás en eso de darle a la sin hueso mientras enjabona, asienta la navaja en su asentador de cuarta y media, y lo mantiene a uno con la bacía al cuello, enclavado en el sillón de vaqueta.

Para chascarrillos, cuentos verdes y chismografía del barrio, se pinta solo. Mire usted: es un lince, que todo lo pispa, una gaceta andante, que todo lo sabe, lo mismo lo de la partera, el Padre Guardián, o la Montañesa, que de las cosas de Bonaparte. Es entretenido y gana bien el real del afeite.

Vamos que el hombre entiende del oficio, y el pardillo Justo, que tiene de ayudante de navaja, no se queda atrás. A fe que tiene bien enseñado al muchachón.

Vea usted: cuando en ausencia del patrón me hace la barba me conversa por siete, mientras le da al jabón, y agua va y viene de la bacía haciendo espuma hasta las narices, y refriega que refriega la barba. Una vez pregúntele: — ¿por qué tanta lengua al enjabonar? — Señor, contestóme el muy ladino, "porque así entretengo y se remoja bien la barba, para correr mejor la navaja". De tal maestro, tal discípulo.

Pues, señor tantico más o menos, todos los del oficio eran cortados por la misma tijera. Barbero sin chistar, y mujer sin pico, decía el andaluz, échese usted a buscarlo.

Bien puede ser así, pero no seré yo, que no soy andaluz, quien lo diga; no por él, sino por ellas, aun-

que Napoleón dijera que el mejor adorno de la mujer era el silencio, como si el gran capitán del siglo hubiera querido dar a entender con el dicho, que el pico no les sentaba bien. Cosas de Bonaparte. En todo caso lo que yo diría es: — barbero mudo, tienda sin parroquianos. Eso sería bueno para el barbero de sí propio, como mi buen abuelo, que estando en su afeite dándole a la navaja, Dios lo libre de conversar, ni que le contasen historias, por temor de algún tajillo.

Barberos hubo, y barberos hay, y algunos de la flor envido; pero venga uno a saber con certeza desde cuándo los hubo en la tierra, aunque sea de suponer que nuestro padre Adán tendría patillas y no sabemos cómo haría para afeitarlas, si quería parecer buen mozo.

Cuenta la tradición que los judíos se afeitaban con una especie de piedra-pómez, y que los griegos y los romanos se aplicaban a la barba cierto líquido corrosivo, que les producía con frecuencia enfermedades en la piel. Sería porque no habría barberos ni navajas de barba. Pero según noticias eclesiásticas muy curiosas que he leído, el año 700 tuvo principio el abrirse la corona a los sacerdotes, y eso no podía hacerse sin navaja y barbero. Luego, cuando menos, en ese tiempo ya había barberos, aunque no fuesen como el de Sevilla, *Fígaro quá, Fígaro lá*....

Para eso nuestros charrúas y minuanes, que no necesitaban barbero, porque lo que les sobraba de pelo en las melenas, les faltaba de barba en la anchota cara, lampiña.

Y niegue el que quiera la ventaja de ser lampiño, que no necesita navaja ni barbero; aunque si todos lo fueran, mal negocio para el pobre barbero.

Como de gusto no se ha escrito, otros no estarían por ella, sino por tener patillas a lo Figueira o a la inglesa, o bigote a lo Víctor Manuel o Humberto, o tan siquiera a lo Misia Dolores, o Misia Carmen de antaño. Tan es así, que conocimos hasta pollitos de cara limpia y tersa, que andando tras el bocito o la *chuleta*, como llaman ahora daban quehacer al barbero y a la navaja de barba, saltando de contentos al mirarse al espejo, viendo negrear siquiera el bigotito de gallo.

Dígase lo que se quiera del barbero en lo antiguo y en lo moderno, fue un tipo útil y entretenido en su oficio, de hacer la barba al prójimo y *pelar*, aunque algunos trasquilasen. El caso era meter tijera a la chasca, o al pelo largo, aunque en los tiempos de antigua data, no entrasen por esa gracia los de *trenza*, como el buen viejo don Felipe que murió con ella, queriéndola tanto, como las muchachas las suyas, generalmente tan hermosas y largas antes, con la pomada de *caracú*, que las ostentaban hasta de más de una vara de largo, o hasta el ruedo del vestido las bajas de estatura. Pocas son ahora las que pueden lucirlas, no sé si gracias a los aceites y cosméticos, o al Tónico Oriental tan cacareado. La moda hoy *es a pelo seco*, nada de *grasitud*, que embroma la gorra o el sombrerito y la funda de la almohada.

Y a propósito de trenzas o cabelleras, viene a *pelo*, pues que de *pelos* se trata, el hecho raro, o como ustedes quieran llamarle, de haberse encontrado una rubia y bella cabellera perfectamente conservada entre los restos de un cuerpo que contaba por lo menos medio siglo de enterrado en San Francisco, cuando se demolió esa iglesia, allá por el año 60. Mucho se habló de ese sorprendente hallazgo dentro del ataúd, y vive todavía el que lo encontró en la excavación, que no me dejará men-

tir, el buen anciano don J. Ignacio Fernández.

Hasta el año 16 eran pocos los barberos que había aquí, y contaditas las barberías de aspecto tan lucido como pueden ustedes figurarse de un cuarto a la calle, con una bacía de lata colgada de seña a la puerta, y una cortinita de zaraza de tapa-puerta, dos o tres sillas de vaqueta, un lavatorio de morondanga, un espejito, un paño colgado, la bacía, el jabón, las navajas, las tijeras, el peine, un pocillo de pomada, un par de pañitos para limpiar la navaja, la piedrita de afilar, un asentador mayúsculo, otro de palo de pita, y algún otro cachivache.

Con tales elementos, por lo común, debían ser como a pedir de boca las barberías de antaño. Pero los pobres barberos incluso el del hospital, hacían por la riña, pues a falta de parroquianos y de alguna muela que sacar, aunque fuese con carrillo y todo, se entretenían en hacer sus cigarrillos y matar el tiempo charlando con el vecino.

El negocio era poco con las barbas, y eso que tenían que hacer incluso el bigote, porque en aquel tiempo nadie lo usaba, sino los militares; y por supuesto, la barba cortada y no entera, que no era de uso. Lo que más le producía era la lanceta, porque las sangrías estaban en auge en el sistema curativo, y el barbero sangrador sacaba siquiera provecho en eso del oficio, tanto más cuanto que entonces no habían aparecido en escena las sanguijuelas de ninguna clase, ni aun las vestidas y calzadas, para chupar la sangre al prójimo, que conocerán ustedes fresquitas, según las crónicas de más moderna data.

La costumbre antigua, desde la época colonial, era afeitarse cada cual, y no había persona de mediana posición que no tuviese su estuchecito de navajas y su espejito para hacerse la barba, en cuanto se levantaba, antes del chocolate o del mate. Así era que poco le daban que hacer al barbero.

¡Y qué prácticos eran los viejos y los mozos de aquel tiempo, en el manejo de la navaja de barba, sin haber aprendido el oficio de barbero! Se afeitaban tan bien, que ni Martínez, ni Arroyo Ginés, ni el colombiano de grandes sellos de Canelones, maestros después en el oficio, les ganaban. Me acuerdo de algunos un tantico presumidos, que después del afeite se peinaban la patilla con un peinecito de carey, que daba gusto. Y como lo que se hereda no se hurta, o lo que se aprende cuando mozo no se olvida del todo, apostaríamos a que hay todavía algún anciano, peripuesto y frescachón, que no se olvida de sus tiempos, peinando su patilla cana, como don Manuel, el vecino de enfrente, o don Policarpo.

Aquella buena costumbre de nuestros mayores, tenía la ventaja de no exponer el pescuezo a un resbalón de mano ajena, y sobre todo, de ponerse enteramente a cubierto de que los vacunasen las navajas de los barberos, trasmitiéndoles sin querer con ellas, los malos humores de otros, ocasionándoles enfermedades en la piel, parecidas a las de los griegos y romanos con el líquido corrosivo.

El mundo marcha, y así marchará el barbero de antaño mejorando poco a poco. Lo que es por aquí, desde la venida de los portugueses empezó a cambiar la cosa, aumentando los parroquianos y el trabajo, dando lugar al establecimiento de más barberías y mejor arregladas, como aquella que se abrió en la calle de San Carlos, en los bajos de la casa de Arraga, y aquella otra de la calle de San Pedro, cerca del Coliseo, y para más lucir, el maestro Andrés

con los honores de peluquero, que bastante tuvo que manejar el fierro para erizar a las de tonó.

Vino más tarde, el peinado a la romana, y ya tuvieron que hacer las tijeras de los barberos o pichones de peluqueros con las muchachas a la moda.

La cosa empezó desde entonces a pintar de otro modo, y conocimos barbero tan pelechado, que tiró al diablo las navajas de antaño y se hizo propietario. Es tradicional la *Quinta del Barbero*, allá por el Pantanoso, que no quiso saber más de barbería, hallándose mejor con sus plantíos que con las navajas de barba y tijeras de cortar el cabello. ¡Oh, y qué buenas comilonas hubo en ella!

Sobre todo, vino a ser histórica el año 26, cuando la acción del Cerro: porque ha de saberse que en ella fue la emboscada de los patriotas en armas de esa época, quienes abriéndose paso en la noche por el cercado, monte y zanja, cargaron a los Mineros de la guarnición del Cerro en la fajina, y me los pusieron en derrota, cantando victoria los del Nº 9 a las órdenes del coronel Oribe.

Ahí tienen ustedes un barbero de antaño, afortunado, aquí por casa, que si no alcanzó en su oficio el título de Marqués de Queluz, con que distinguió el Rey de Portugal don Miguel al suyo por sus habilidades, conquistó el de honrado y laborioso obrero en su oficio.

Peor fue Bejarano, el barbero de Francia, dictador del Paraguay, que fuese por su color o porque chiflaba, acabó por recibir del tirano 200 zurriagazos en la plaza de la Asunción. ¡Pobrecillo!

No se hizo para él ni para los de antaño el cántico del "Barberillo de Lavapiés".

Para un barbero en su oficio
Eso no trae desventaja,
Que cuanto más jabonantes,
Corre mejor la navaja.

De peluqueros nada dijo la voz del Sinaí; pero sí mi cartera, que apuntó a Mr. Julio y a Casenave entre los primeros de los modernos del oficio, que manejaron el fierro.

Se acabaron las bacías y el jabón de España. Vinieron las pastas, los polvos, los pulverizadores y tantas otras cosas de moderno uso, que dejarían con la boca abierta al barbero de antaño.

⁂

Pocos días después de resuelto por el pueblo oriental su éxodo al Ayuí, Bartolomé Hidalgo compuso sus Octavas Orientales, cuyo coro dice:

Orientales la Patria peligra,
reunidos al Salto volad:
Libertad entonad en la marcha
y al regreso decid libertad.

Las Octavas Orientales de Hidalgo fueron incluidas por Lira en su Parnaso con el título de *Marcha Oriental*.

LA PODREDUMBRE BLANCA O ROT LIVIDO DE LA VID

por el Ing. Agrº Ismar Mazzei Patrone

INTRODUCCION

A principios de este año, se hizo *presente en forma poco* habitual, en nuestros viñedos, la enfermedad conocida bajo el nombre de "Podredumbre blanca de la uva" o Rot lívido. Decimos así porque se trata de un parasitismo corriente en la vid, que se hace notar cuando, circunstancias ligadas al clima, propician su desarrollo y difusión. Fue así como a través de numerosas inspecciones de viñedos se pudo observar las causas que motivaron una gran pérdida de uvas en las plantas como consecuencia del intenso ataque del hongo que produce esta enfermedad.

La intensidad del ataque se correlacionaba con las lluvias torrenciales y granizadas más o menos dispersas que ocurrieron en el mes de enero de 1956. Ese exceso de lluvia trajo como consecuencia los fuertes rocíos y la elevada humedad relativa en horas de fuerte sol.

FACTORES QUE CONDICIONAN LA ENFERMEDAD

El agente que produce en la vid, los trastornos tan conocidos, que parecen transformar el racimo de uva en una masa cerosa, apelmasada, y por último, seca, momificada, es un hongo llamado *Coniothyrium diplodiella* o Phoma Diplodiella.

Se trata de un parásito conocido desde hace mucho tiempo en Europa, habiéndolo descripto Spegazzini ya en 1878, en Italia. No es novedoso en nuestro ambiente vitícola, en el que se encuentra muy difundido.

Su ataque, como ocurre con otros parásitos de otras especies, toma carácter serio, cuando las condiciones de clima favorecen su multiplicación. Ellas son las que, lastimando los tejidos de las plantas, sean sarmientos, granos del racimo o el escobajo oficiar de puertas de entrada para el hongo. En Europa el factor primordial es el granizo. Pero aquí bajo nuestro régimen climático, aparte del granizo, son los altibajos bruscos de temperatura, que actuando, particularmente en los tejidos acuosos, tales como sarmientos y granos del racimo, agrietan la piel que los recubren, abriéndose en consecuencia, por esas heridas, paso a la infección.

Las noches frescas casi frías, seguidas de jornadas en las que el sol parece llegarnos a través de un vidrio que llegan hasta media mañana, actuando sobre los granos turgentes del racimo, los agrietan y por esos traumas penetra este micro hongo.

Pero también los insectos, las lastimaduras que puedan ocasionarse a los diferentes órganos de la vid, constituyen otras tantas puertas de entrada para el mismo.

DESCRIPCION DE LA ENFERMEDAD

El esporo del hongo o sea su "semillita" germina en esas heridas por la que penetró en la planta, ya sea en el grano, escobajo o sarmiento, luego se corre por el pedúculo invadiendo el escobajo, viviendo a expensa de la materia azucarada en formación, produciendo en consecuencia la marchitez de los granos, que luego se arrugan, encogen, caen, y, si quedan adheridos al escobajo, ofrecen el aspecto de "pasitas", parduzcas, recubiertas en su superficie por una masa pulverulenta, con puntitos rojizos, que luego pasan a pardo? oscuro y que se llaman "picnidios". Estos constituyen verdaderos "sacos" o "bolsas" que contienen los esporos o sean las "semillitas".

Por la acción de la humedad, salen estos esporos en masa, de adentro del picnidio, germinando sobre diferentes partes de la vid. Si encuentran una puerta de entrada o herida, se reinicia nuevamente su ciclo.

Para tener idea de la proliferación de este hongo y comprender por qué su presencia en nuestros viñedos es permanente, consideremos que cada granito de uva momificado contiene arriba de 200 saquitos o picnidios. En cada uno de ellos hay entre 80 y 100 mil esporos.

Pero fuera de los racimos, los sarmientos jóvenes y mismo las ramas, que por las causas citadas, hayan sido lastimadas, también son afectadas por el hongo. Se cubren de manchas irregulares que abarcan de algunos milímetros a 4 ó 5 centímetros de diámetro, aisladas o confluentes, de color gris-mate al principio, pardo rojizo al final. Se agrietan, por último, para desprenderse en forma de escamitas, dando a la superficie del sarmiento un aspecto canceroso.

Según Faes y Stachelin (1935) la penetración del hongo dentro de los tejidos de la vid no tiene lugar sino después de 48 horas de su inoculación. El desarrollo interno, no obstante es muy rápido y los picnidios comienzan a formarse alrededor de una semana después del inicio de la infección.



Aspecto que presenta un racimo con "Podredumbre blanca o Rot lívido"

Las investigaciones de los antes citados fitopatólogos así como las de Bovey han demostrado que el C. diplodiella se localiza en ciertas regiones donde se desarrolla regularmente, cada año, mientras por otra

parte, en lugares donde las vides han sufrido repetidos golpes de granizo la enfermedad no se ha constatado. En tales condiciones la vitalidad del hongo es considerable. Según los autores suizos, los picindiosporos conservan, por lo menos 15 años su facultad germinativa.

METODOS DE CONTROL:

Se aconseja:

1°) Proceder a quitar los granos lastimados por la causa que fuere. Tarea sólo posible de realizar en viñedos chicos.

2°) Proceder a limpiar un viñedo, retirando todos los racimos lastimados con muestras primarias de la enfermedad, en particular aquellos momificados o en vías de tal.

3°) En cuanto a tratamientos químicos, la aplicación de compuestos cúpricos no dan seguridad de eficacia.

El Hiposulfito y el Formol tienen una acción más remarcada, pero también se corre el riesgo de producir quemaduras graves.

4°) Para viñedos que han tenido "Podredumbre blanca" se recomienda una desinfección general del mismo en otoño, cuando las hojas empiecen a amarillear con:

A) Mezcla sulfocálica de 30°. Baumé al 10-12 por ciento o bien,

B) Sulfuro de cal en polvo al 4 por ciento.

5°) En cuanto a la cura invernal que debe hacerse a los viñedos para combatir la Antracnosis, debe emplearse entre las recomendadas, la fórmula de SKAWINSKY o sea la que se prepara con:

25 kilos de Sulfato de hierro.
2 kilos de Acido sulfúrico.
100 litros de agua.

LA ESCLAVITUD, fenómeno común a todos los pueblos de la antigüedad, tuvo en Roma características que horrorizan nuestra sensibilidad moderna. El esclavo se consideraba una cosa, un objeto, pertenecía íntegramente a su dueño, quien le hacía trabajar cuanto quisiera, aún en trabajos superiores a sus fuerzas, lo castigaba brutalmente por las menores causas, lo encerraba, lo mutilaba y aún podía darle la muerte cuando quisiera. Entre los peor tratados estaban los esclavos rurales, quienes hacían todas las rudas tareas del campo, eran mal alimentados y por las noches se les encerraba en una prisión subterránea, la Ergástula. Pero aún peor era la condición de los que trabajaban en el molino. Los romanos no conocían el molino de viento ni el de agua. El trabajo continuo, bajo el látigo de los celadores, es sólo comparable al de los condenados a trabajos forzados en el presidio. Plauto, el gran poeta cómico, se expresa así sobre el molino: "Allí lloran los malos esclavos que se alimentan con papas, allí se oye el restallar de los látigos y el arrastrar de las cadenas".

Las penas capitales que se aplicaban a los esclavos eran la cruz y la horca. Todo esto que hoy hiere la sensibilidad y subleva, esto que no parece propio entre seres humanos, tuvo, no obstante, grandes panegiristas en la antigüedad. Aristóteles admitía que "la familia es un conjunto de hombres libres y de esclavos".

Pronóstico de variados aspectos de la temperatura

POSIBILIDAD DE MULTIPLES ESPECULACIONES PRACTICAS

por el Prof. José Ma. Bergeiro

UNA serie de investigaciones que hemos realizado, tienen como esencial fundamento, la aplicación de nuestra tesis INSTANTE MEDIO: en razón —justamente— de que la misma responde a la fijación de la hora en que para cada mes, tanto en la *mañana* como en la *tarde*, se identifica la *condición promedial del día.*

Se trata en consecuencia, que si de acuerdo a la más expresiva síntesis, las observaciones realizadas en tales circunstancias —u horas "preestablecidas"— asumen valor significativo: pueden radicarse en las mismas, variadas proyecciones especulativas.

De manera que, en acuerdo con el amplio propósito expresado, detallaremos en carácter de *motivaciones* vertidas al interés general, las resultancias de variadas investigaciones personales, que se fundan en la aplicación de dicha razón básica. Correspondiendo destacar, que los problemas planteados representan en suma, cuanto se relaciona con la posible *reconstrucción anticipada de la "onda diurna" de temperatura*, cuyos variados aspectos que encaramos, se constata son previsibles, mediante especulaciones que —como veremos— oportunamente se establecen.

Previamente, recordaremos que en el conjunto de dichas investigaciones, queda involucrada nuestra otra tesis denominada *"Concepto Interdiurno"*; o sea cuanto se refiere al "período cálido" y el "período fresco" que normalmente admite aquella "onda diurna". A lo cual cabe acotar, que si originariamente ambas tesis fueron concebidas con absoluta independencia, a la vez que respondiendo a distintas finalidades; luego, no sólo hemos demostrado que se correlacionan en virtud de causas astronómicas, sino que, resulta que actualmente se refunden, climáticamente, ante estas nuevas aplicaciones conducentes a la reconstrucción integral, de la *futura oscilación de temperatura.*

Es así —entonces— que hemos hallado soluciones para responder a los siguientes problemas, de sumo interés práctico y de diversa índole, que se desarrollan por separado, pese a su plena interdependencia recíproca.

1º) EN LA MAÑANA, ANTICIPAR LA CONDICION TERMICA QUE CARACTERIZARA AL DIA.— Cuando propiamente se han de iniciar las actividades, es posible, de acuerdo a una observación de temperatura realizada en el *"instante medio matutino"*, colegir, de la com-

paración con el valor normal del mes, si hay perspectiva de calor o fresco, en el curso del día.

2º) AL ANOCHECER, ANTICIPAR LA MODALIDAD TERMICA DEL DIA SIGUIENTE. — De acuerdo al sentido —o signo diferencial— que acusa la discrepancia que puede ocurrir, entre las observaciones respectivamente practicadas en el instante medio matutino y el vespertino, es dable deducir: a) que si no existe diferencia —propiamente— persistirá la misma "masa de aire", con la repetición de análogas condiciones; b) si dicho cotejo establece valor más elevado en la noche, *que el día siguiente será más templado;* c) en *caso contrario, que será más fresco.*

También de acuerdo al promedio de las observaciones practicadas en ambos *Instantes Medios*, se puede *establecer el probable valor medio* que caracterizará al día siguiente.

3º) EL PRONOSTICO DE LA TEMPERATURA MINIMA DEL *DIA SIGUIENTE.* — *Debido* a la mayor complejidad del procedimiento requerido, se detalla aparte, limitándonos a consignar su importancia, ante medidas de protección por riesgo de heladas extemporáneas, etc.

4º) PREVISION DE LA TEMPERATURA MAXIMA. — Este problema se subdivide: en la mañana interesa saber la probable "culminación" que alcanzará; pero en la noche, cual será la máxima del día siguiente. Para ambos intereses, el procedimiento se detalla aparte de esta simple enumeración.

5º) LA CARACTERIZACION DEL "PERIODO CALIDO INTERDIURNO". — También es dable discriminar esta importante modalidad interfasial, que conceptualmente debiera representar el interés más general: pero, existiendo desconocimiento e incomprensión, incluso entre idóneos, se remite a los estudiosos, a la tesis original.

Previsión de la temperatura mínima del día siguiente

Varios procedimientos que detallaremos seguidamente, son fruto de *diversas investigaciones que hemos* realizado al respecto; delegándose a los interesados, la elección del más adecuado, para ser adoptado en cada *caso:*

1º) En primer término, puede ser aplicado el siguiente método: en base a la diferencia que acusan los valores de temperatura observados en los *Instantes Medios* de la mañana y de la tarde, aplicar dicho coeficiente, —de acuerdo a su propio significado o sentido de "ascenso" o "descenso"—, al valor de la temperatura *Mínima* que se ha registrado en el día. Por ejemplo, entre los *Instantes Medios,* hubo una diferencia en *Menos* de un grado; la temperatura mínima fue 15º: pronosticamos para el día siguiente, una mínima de 14º.

2º) También se puede recurrir a este otro método, fundado en estudios especiales que dirigiera el suscrito en la institución oficial, referentes a la modalidad del decrecimiento térmico nocturno, según una de las condiciones más determinantes, la nubosidad. Si al practicar una observación en la hora del *Instante Medio vespertino* (que durante casi todo el año corresponde a la hora 19.30), el cielo está despejado, restar seis grados (6º) a dicha temperatura; si el cielo está cubierto, restarle tres grados (3º); si notamos alternativas de pasajes nubosos, un valor promedial, o sea unos cuatro grados y medio.

3º) Complementariamente, si deseamos ajustar más adecuadamente, la noción del decrecimiento térmico de referencia, realizaremos otra observación, una hora después (20h. 30):

a) podremos colegir que regirá el descenso de seis grados, si la diferencia acusada, ha sido mayor de un grado:

b) será probable rija el coeficiente de tres grados, si el decrecimiento ha sido de medio grado. En caso de constatarse "estacionamiento" —hacia aquella hora inmediata— o con mayor razón aún, si se manifiesta la anormalidad de ascenso, entonces, cabe suponer muy poca diferencia, entre la temperatura inicialmente observada (19 h. 30) y la mínima del día siguiente.

Recordamos que todo el estudio se refiere a la temperatura mínima registrada en la casilla meteorológica, a metro y medio sobre el suelo. Para deducir el valor que corresponderá a la intemperie, en proximidad del césped (suelo), debe restarse a los valores anteriormente calculados, dos grados en Verano y en Invierno un grado.

El pronóstico de la máxima temperatura del día

Si comenzamos por analizar que, la *máxima temperatura* de un día, debe guardar —normalmente— una relación con el promedio diario, como así mismo con la temperatura *mínima* (concepto de "mediana"), resulta la siguiente fórmula, ante el propósito establecido: llamando "Z" a la incognita enunciada (la Máxima) y "P" al promedio:

$$\text{Promedio} = \frac{Z + \text{mínima}}{2}$$

de lo cual dilucidamos que, Z=P+(P—mín.).

Ahora bien: en este enunciado, aparecen dos incógnitas, que en primer momento lo hace irresoluble.

No obstante, aplicando nuestra tesis INSTANTE MEDIO, hallamos que, temprano en la mañana (en Diciembre a las 8 h. 30), ya sabemos —prácticamente— cual será el *promedio* del día (P): también ya se ha registrado la temperatura *mínima*. Con lo cual estamos en condiciones de encarar la resolución del problema planteado.

En términos generales, este procedimiento constituye una feliz solución porque supone condiciones normales. Pero, encarando la posibilidad de hacerlo aplicable a cualquier caso particular, se reclama un ajuste.

De manera que, si al analizar las observaciones del día anterior, en sus respectivos "Instantes Medios", hallamos que coinciden, se puede aplicar dicha fórmula. En cambio, en caso contrario, es más complejo el problema.

Es así, que hemos hallado la siguiente solución complementaria: adoptar como coeficiente de crecimiento térmico (o "razón" aritmética), el *incremento* que registra la temperatura, en la hora siguiente del "instante medio" —en el propio día— o media hora antes y media hora después. Luego, estableciendo cuantas horas faltan para culminar, o sea registrarse la *máxima*, —que normalmente podemos considerar es a la hora catorce,— obtendremos que, multiplicando aquel coeficiente de "*crecimiento térmico horario*" surge otro método de aproximación (en Diciembre, diferencia entre 8h. 30 a 9h. 30, multiplicada por cinco).

Con lo cual, si mediante la primera fórmula establecida, obtuvimos la solución para norma general, ahora, tenemos la posibilidad del ajuste a cualquier caso dado, en que nos proponemos dicha especulación: bas-

HORAS DEL "INSTANTE MEDIO" CLIMATOLOGICO DIARIO Tesis de José María Bergeiro (actualizada con período 1901-52)													
MESES		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
MAÑANA	Al comienzo	8.41	8.47	8.57	9.12	9.25	9.43	9.58	9.45	9.10	8.43	8.32	8.30
	Mediados	8.45	8.48	9.05	9.15	9.30	9.50	10 h.	9.30	9.05	8.38	8.30	8.30
	Al finalizar	8.47	8.51	9.07	9.20	9.36	9.54	9.57	9.22	8.55	8.35	8.30	8.35
	Tolerancia + - minutos	10	10	15	15	15	15	20	15	12	11	10	10
TARDE	MES	20 h.	19.55	19.45	19.30	19.30	19.30	19.30	19.30	19.30	19.30	19.45	19.55
	Tolerancia + - minutos	18	20	20	22	25	30	30	30	30	20	18	15

ta aplicar un criterio mixto. Es decir, aplicar ambos métodos y promediar el resultado.

Cabe acotar, que luego de realizadas estas investigaciones, al aplicar los resultados a una prolongada serie de días, hemos alcanzado casi el 90 % de acierto, en la aproximación con la *máxima* realmente registrada; previa advertencia de que difiere más, cuando está nublado en el momento de las observaciones básicas.

EL CALCULO —O INTERPOLACION— DE LA TEMPERATURA MAXIMA QUE SE REGISTRARA AL DIA SIGUIENTE. — He aquí, un enfoque más temerario, que plantea el mismo problema, a resolver desde el día anterior.

No obstante, para ciertos casos es solucionable. Veamos.

Cuando al llegar la noche, constatamos que las observaciones practicadas en los respectivos instantes medios, no ofrecen discrepancia apreciable, estamos facultados para suponer que, reinando una misma "*masa de aire*", su continuidad ha de regimentar otro día análogo.

También, como caso general, —aunque de vaga aproximación—, se procede a promediar ambas observaciones de los "instantes" del propio día, considerando será el *valor medio* del día siguiente. Luego se calcula la temperatura mínima que se espera —también para el día siguiente —mediante método ya descripto; con lo cual estamos en condiciones de ubicarnos de acuerdo al caso de la máxima en el mismo día, a que hemos hecho referencia.

Puestos a prueba —ambos procedimientos— brindan halagadores resultados.

VIVIENDA PRINCIPAL

EN DOS ETAPAS

por el Ing. Agr. Juan Antonio Rodríguez

EN un país, como el nuestro, de economía industrial incipiente, cuando no negativa, los problemas agrarios ocupan por propia disposición de la Naturaleza, un lugar primordial y jerárquico; es por ello indiscutible, que en el campo, se ha de encontrar la solución de muchas de nuestras actuales dificultades económicas.

Es en el campo donde se halla, aunque a veces no lo advierta la ignorancia del hombre de la ciudad el verdadero filón que permitirá una vez más, la reconstrucción de nuestra Hacienda Nacional, en franca declinación o quiebra.

Nuestro país es fundamentalmente ganadero-agrícola, y aparte de esos elementos de riqueza agraria, no posee otros por el momento.

Así pues, si el campo constituye la llave maestra de la economía, no se concibe que los problemas que en su seno se agitan, se planteen y resuelvan en forma incoherente, por el leal, pero casi siempre equivocado entender de las esferas directrices.

Las investigaciones biológicas y técnicas van modificando las viejas concepciones sobre la producción agropecuaria; los medios de comunicación al permitir el aumento de la cultura general promueven un firme deseo de bienestar del hombre de campo; el desplazamiento de la población rural hacia las ciudades han alterado los viejos métodos de producción, distribución y consumo; las presiones económicas de los mercados exteriores van derribando las fronteras económicas y espirituales.

El mundo en continua transformación genera toda una nueva civilización y a su vez el mundo rural, aunque deseara mantenerse al margen de

la turbulencia evolutiva va acusando paulatinamente sus efectos que lo impulsan a penetrar en el sistema de la vida moderna.

Las consecuencias de los fenómenos económicos-sociales, presionan todas las actividades humanas y aun alcanzan con su impacto la esfera de las construcciones rurales, que tienen como elemento de inspiración y juicio las informaciones gráficas y técnicas difundidas por publicaciones especializadas, como también el ejemplo directo resultante de la colaboración creciente entre hacendados y profesionales.

Como resultante de tantos esfuerzos convergentes se va colmando rápidamente la distancia entre aquellos productores que se aferran al pasado, y aquellos que preconizan soluciones racionales, entre los que añoran la herencia y la rutina de tiempos idos y los que tienen la mirada puesta en la nueva era que se crea.

La construcción rural primitiva que correspondía a formas de vida y costumbres y al empleo de determinados materiales, tuvo su razón de existir en su época y lugar, pero el hombre de campo de hoy día con otras necesidades y obligaciones no puede ni debe quedar al margen de la incontenible evolución mundial.

Las construcciones rurales, con la misma lógica que se aplica a los edificios industriales deben principalmente estudiarse, planearse y presupuestar en base a su finalidad y al probable rendimiento económico a obtener.

La arquitectura rural del presente, en sí no supone un valor absoluto en su adecuación, ya que por su origen es obra viva y eminentemente funcional. Por esa misma razón, está en condiciones de encarar y resolver los problemas originados por nuevas formas de vida como de producción, y asimismo está en condiciones de recomendar y emplear con éxito los recientes materiales creados por la industria de la construcción.

La creación de un medio más confortable y atrayente de existencia, retiene en el campo a sus pobladores, ya que contrarresta la infecunda succión del hombre rural por la ciudad. Y el Estado, a quien cabe responsabilidad por el cuadro actual de la despoblación de campaña, haría obra fecunda, desgravando los materiales de construcción de aplicación netamente rural, como también eliminando las indescriminadas gavelas que castigan por igual, al productor progresista como al que es rémora.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Y entrando en el tema que hoy nos ocupa la "*Vivienda Principal en Dos Etapas*", hemos buscado no sólo una distribución funcional, por no decir espacial, sino que sus etapas constructivas se complementen de tal suerte que lo inicialmente construído no interfiera con el plan y comodidades de futuro.

En la primera etapa, la Casa Principal, desarrolla una vivienda que da plena satisfacción, no exenta de cierto confort, a las necesidades primarias de una familia constituída por un matrimonio y dos hijos menores

Y más tarde cuando las exigencias familiares lo requieran, mayor número de hijos, o las posibilidades económicas lo permitan, la ampliación prevista podrá llevarse a cabo sin que los nuevos trabajos de albañilería afecten la vida normal de la familia, que podrá permanecer en la parte ya existente.

Esta segunda etapa de ampliación, supone cómodo alojamiento para un total de nueve personas, integradas por un matrimonio, cuatro hijos, dos personas de servicio y algún huesped de paso (comprador, autoridad departamental, etc.), que independientemente podrá ubicarse en el escritorio, para lo cual esta pieza contará además con un diván-cama.

Las ventajas de una vivienda progresiva son innegables: por un lado permite tener libre una masa de capital que se inmovilizaría en habitaciones, que no son imprescindibles en toda explotación que se inicia: por otra parte se disminuyen los gastos de mantenimiento y cuidado de cosas en un período que la familia no lo requiere.

En las dos etapas previstas se ha mantenido una neta independencia de los distintos ambientes, que constituyen una vivienda orgánica; sector descanso, sector trabajo y sector recepción.

Desde luego que a partir de la ampliación prevista, los ambientes de la primer etapa, adquieren otro destino: un dormitorio pasa a ser escritorio; el cuarto de estar-comedor se transforma en gran cocina y la primitiva cocina al trasladarse, deja una despensa con capacidad para almacenar vituallas por largo tiempo.

AMBIENTES Y COMODIDADES EN CADA ETAPA.

1ª Etapa:

2 dormitorios
1 cuarto de baño
1 cocina
1 comedor
1 alacena-despensa
1 placard
1 pasillo de distribución

1 galería o veranda: eventualmente puede proteger un vehículo.

2ª *Etapa:*

3 dormitorios
2 cuartos de baño
1 cuarto de Estar-Comedor
1 escritorio
1 cuarto de servicio
1 cuarto de baño de servicio
1 cocina
1 despensa
1 cámara frigorífica
4 placard
2 alacenas
2 pasillos de distribución
1 estufa a leña con cámara de aire caliente.
1 galería o veranda.

Otros elementos complementarios, de la "Vivienda Principal" totalmente terminada, y que merecen un comentario aparte son: los "placards" y la estufa a leña con cámara calefactora.

PLACARDS

El "placard" palabra de origen francés, cuya equivalencia en castellano sería de roperos empotrados, configura la solución más adecuada para sustituir práctica y económicamente los antiestéticos armarios y roperías, que a más de achicar los ambientes, dificultan las tareas de higiene doméstica.

Los roperos empotrados y las alacenas, deben planearse en cada caso particular, para dar perfecto acomodo y protección a la indumentaria, a la ropa y a las cosas que integran el equipamiento de un hogar.

No es concebible un dormitorio, sin su correspondiente ropero empotrado, y este debe tener suficiente comodidad para que quepa con holgura la ropa de verano e invierno, como también sombreros y otras prendas de vestir.

Reparticiones, estantes, cajones, perchas y fundas de Nylon facilitan el guardado de cada cosa y cada cosa en su lugar.

En cuanto a la ropa de cama, frazadas, colchas, cubre camas, sábanas, fundas, se dispondrán en una alacena ropero situada en el pasillo de distribución.

En lo referente, a la ropa de baño, *ésta se guardará en los estantes superiores* de una alacena-armario, que en su parte inferior sirve también de botiquín.

Por otra parte, la mantelería tiene reservada una alacena-armario, que oficia de aparador y que queda en el pasillo próxima al Cuarto de Estar-Comedor.

ESTUFA A LEÑA CON CAMARA CALEFACTORA

Una estufa con su correspondiente cámara calefactora, es exteriormente

semejante a cualquier otra estufa a leña *bien construída.*

En este tipo de estufa perfeccionada, el aire frío del ambiente es tomado al nivel del piso y a ambos *lados de la estufa. El aire frío se dirige* en dirección a la cámara calefactora, deslizándose por el espacio dejado entre la pared metálica del hogar y la pared interior de material de la estufa.

El aire al ser calentado en la cámara calefactora, es impelido hacia arriba y al frente, volviendo a salir al ambiente interior, por dos conductos de sección rectangular iguales a los de entrada. Estos conductos emergen a la altura de 2 mts. y facilitan una perfecta y permanente circulación de aire, que virtualmente se desplaza en forma de circuito cerrado.

Este sistema tiene un rendimiento, calórico superior al 30 % en comparación con las estufas de leña comunes.

La cámara calefactora, puede ser construída por uno mismo, sin embargo por razones de ajuste, unión y soldaduras de las chapas, es preferible mandarlas hacer en la herrería del pueblo más próxima.

La chapa de la caja del hogar, cuya superficie está en contacto con el fuego será del calibre Nº 10, lo mismo que la chapa *horizontal* que forma el estante de hollín y que tiene por finalidad cerrar o tapar la cámara calefactora.

El registro de la estufa, está formado por una *chapa gruesa, con* movimiento de bisagra, cuya palanca se acciona lateralmente.

El dintel se construye con una piedra monolítica de granito semilabrado.

La base de la estufa se forma con una planchada de hormigón de 18 cms. de espesor, armada con hierros de 8 mm. cruzados a 25 cm. de ambas direcciones. El largo y ancho de la planchada supera en 35 cms. las dimensiones exteriores de la estufa.

Sobre la planchada se dispone un piso acostado de ladrillos refractarios.

A la altura de la cámara de humo y sobre la pared medianera, se deja un orificio rectangular con cierre exterior, para la mejor limpieza del estante de hollín.

Para otros detalles constructivos consultar, Almanaques de 1948 y 1949.

MEMORIA CONSTRUCTIVA

Preparación del Terreno

Se comienza con el arranque de las malezas y se destruyen los hormigueros.

Nivelación.

Con la ayuda de un nivel y una regla, se procede a horizontalizar la

superficie, haciendo que las partes altas del terreno vayan a ocupar los lugares bajos.

Replanteo.

La obra será replanteada en el terreno de acuerdo con las medidas del plano, las que serán cuidadosamente controladas. Esta operación se fija en el terreno por medio de caballetes de madera (dos tacos o estacas y una tabla horizontal), bien elavados; para facilitar el trabajo se han puesto las medidas, al borde de los muros, es decir las distancias a que deben estar los hilos en los caballetes.

Excavación.

Se abren las zanjas del ancho necesario, m. 0.50 para los muros exteriores y m. 0.30 para los tabiques, hasta encontrar el terreno firme, cuidando que los costados queden a plomo y el fondo a nivel.

Cimientos.

Sobre el fondo de la excavación agregaremos una capa de arena gruesa de m. 0.10 que se regará y apisonará enérgicamente; sobre la capa de arena se ejecutará el cimiento que correrá por todo el perímetro de los muros de fachada y paredes interiores, levantándose hasta m. 0.30 a partir del nivel del terreno.

Como cimiento se adopta el tipo denominado hormigón ciclópeo (también conocido por piedra ahogada), que se elabora arrojando piedras de m. 0.15 a m. 0.35 de dimensión máxima en la masa de un hormigón formado por 300 Kgs. de cemento portland, 400 litros de arena gruesa y 800 litros de pedregullo fino.

Las piedras se disponen en capas alternadas de m. 0.25 de altura y quedarán rodeadas de hormigón y separadas entre sí m. 0.10. El volumen total de las piedras no excederá del 50 % (la mitad) del cubaje del hormigón ciclópeo. En la base del hormigón ciclópeo y como refuerzo se colocarán tres varillas de hierro de 12 mm. Estas varillas, al llegar al extremo de donde partirá la ampliación, sobresaldrán unos 60 cms. a fin de permitir que el futuro cimiento correspondiente a la segunda etapa, pueda afianzarse solidariamente.

Colocación de marcos.

Sobre el cimiento se posarán los marcos de las aberturas, perfectamente a plomo y al filo de la pared interior. Tanto a los marcos de las puertas como a los de las ventanas, previamente a su colocación se les dará una mano de aceite de linaza crudo colocándoseles dos grampas (tirafondos) por montante, para asegurarlos a los muros.

Muros.

Serán de ladrillo de campo bien cocidos con buen sonido y parejos. Los muros exteriores serán de pared entera y los interiores de medio ladrillo.

Los muros interiores se prolongarán hasta la altura de la cubierta con el propósito de separar los ambientes y neutralizar la propagación del sonido.

Los aparejos se dispondrán por hiladas horizontales, de altura uniforme y a nivel en toda la obra, que serán señaladas en reglas colocadas en cada esquina de la construcción.

Los ladrillos se asentarán con mezcla compuesta por: una parte de cemento portland; tres partes de arena terciada, dulce y limpia; una parte de cal grasa perfectamente apagada y tamizada (colada).

Las juntas no podrán ser mayores de m. 0.15.

Las caras del muro exterior se levantarán rigurosamente a plomo, debiendo trabarse perfectamente con los tabiques interiores. Las juntas se dejarán bien limpias.

Los ladrillos se mojarán en las pilas de modo, que al colocarlos en obra estén empapados y no simplemente mojados. Deberán asentarse los ladrillos sobre un lecho de mezcla y se les apretará hasta que ella *refluya por las juntas.*

Carrera de hormigón.

Trabando los muros exteriores y *las paredes de medio ladrillo se* correrá a la altura de los marcos una solera de hormigón armado con cuatro varillas de 10 mm. y estribos de 6 mm. cada 40 cm.

Estas varillas, sobresaldrán 60 cm. del extremo de la pared, para permitir la unión con la solera correspondiente a la segunda ampliación.

La dosificación de la solera será de 350 Kgs. de cemento portland, 400 litros de arena gruesa y 300 litros de pedregullo fino.

La carrera tendrá una sección de 25 cm. por 20 cm.; a la distancia de 1 m. de separación entre sí, se dejará incrustada en la masa de hormigón una varilla de 6 mm. en forma de U, que servirá para anclar los pares (tijeras) de madera de barraca.

La visibilidad de la carrera de hormigón del punto de vista exterior queda disimulada colocando en el encofrado un contra placado de ladrillo o tejuela.

Cerchas.

Están constituídas por alfajías de pino de tea cepilladas de 5 x 12 cm. Los pares o tijeras se distancian

0.70 m. entre sí y se unen a simple contacto con bulones o con tortones de alambre galvanizado.

Las correas son de pino de tea cepilladas de 5 cm. x 7 1/2 cm. repartidas a una distancia de 0.70 m. entre sí.

En el cuarto de Estar-Comedor, los pares se apoyarán a una viga cumbrera de 12 cm. por 18 cm. de sección, cuyos extremos se empotran en las paredes interiores de este ambiente.

Cubiertas.

Se harán con chapas enterizas de duro aluminio de m. 5.50 de largo que se clava, con clavos de aluminio, en sus dos extremos a las correas de pino de tea.

Las nuevas chapas de duro aluminio (aleación 50.s) se hacen por encargue y a la medida, por "Aluminio del Uruguay" y son de perfil distinto a lo acostumbrado, no teniendo competencia en precio y calidad.

El techo se prolonga formando un alero de 60 cm. sobre el plomo de los muros; el canal de desagüe de hierro galvanizado se suspenderá por intermedio de planchuelas con abrazaderas que se afirman en los extremos de los pares.

Cielo Raso.

El cielo raso se hará con chapas de Celotex o similar de 13 mm.; en la cocina y despensa se empleará chapa Hard-board. Los cielo rasos seguirán la inclinación de los techos y se clavarán directamente a los pares. Todos los cuartos de baños llevarán un sobre techo formado por una planchadita de hormigón armado.

Revoques.

Las paredes interiores llevan revoque, que se ejecutará en una capa compuesta de una parte de cemento portland, tres partes de arena terciada y una parte de pasta de cal tamizada. El cemento se agrega en el momento de usar las mezclas.

Las paredes exteriores no se revocan, siendo aconsejable luego de una buena cepillada con cepillo de alambres, darle dos manos de blanqueo; la primera de hidrófugo.

Revestimiento de los cuartos de baño y cocina.

Se hará un friso de m. 1.70 con portland blanco que será ejecutado sobre una primera capa de revoque compuesto de 1/5 de portland común, 2/5 partes de arena gruesa, una 1/5 parte de cal grasa tamizada.

Sobre este mortero una vez fraguado se aplicará, en paños de 1 m. de ancho, un enduído de portland blanco mojado con agua de cal.

Los paños tendrán buñas de separación de 2 mm.

La cocina a partir del nivel de la pileta y mesas se revestirá con azulejos de m. 0.15 x 0,15 de color.

Solados (pisos).

Todos los ambientes, llevarán, sin excepción alguna, piso de mosaico de portland de baldosas de m. 0.20 por 0.20.

Antes de colocar los pisos se distribuirán las baldosas en forma tal, que la guarda terminal contra el filo de los muros tenga la misma dimensión.

Los pisos descansarán sobre un contra-piso de cascotes de m. 0.10 de espesor, compuesto de: 5 partes de ladrillo limpio partido, de 5 cm. y 2 partes de mezcla a base 1/3 de cemento portland, 1 parte de pasta de cal y 4 partes de arena gruesa.

Preparado el contrapiso, los mosaicos se asentarán con un mortero compuesto: 1 parte de cemento portland, 1 parte de pasta de cal, 4 partes de arena terciada, espolvoreándolos con portland y juntando las baldosas con portland blanco y color del piso.

Zócalos.

Serán de cemento portland de 11 cm. x 20 cm. y corresponderán al color y calidad de los pisos de mosaicos.

El nivel del piso de los "placards", que también serán embaldosados, estará a la altura de la terminación superior del zócalo.

Veredas.

En el perímetro exterior del edificio, se ejecutará una vereda de 70 cm. de ancho, empleando piedra loza de la región o haciendo una planchada de hormigón de 5 cm. de espesor, apoyada sobre un contra piso de hormigón de cascotes de 10 cm. dejando o marcando cada 2 m. una junta de dilatación.

Carpintería de obra.

Es de construcción sencilla y fuerte; pueden hacerse en obra, con un buen carpintero, como también podrá contratarse su ejecución en algunas de las casas dedicadas a demolición de Montevideo.

Las puertas exteriores serán reforzadas y las ventanas tendrán su correspondiente postigo. Todas las aberturas que dan al exterior (puertas y ventanas) contarán con trancas de seguridad.

Vidrios.

Serán dobles de 3 mm. de espesor y se asegurarán con varilla de madera y masilla.

Pintura general.

a) Carpintería de obra: Se pintarán las aberturas por ambos lados,

dándoles 3 manos de pintura al aceite.

b) Pinturas de paredes interiores: Se pintarán con 2 manos de lechada de cal adicionándoles a la última un 3 % de alumbre y el color que se desee.

INSTALACIONES

Cocina.

Será de tipo económico a leña, provisto de una serpentín de caño de hierro galvanizado sin costura, de 25 mm. de diámetro que se conectará a un tanque intermediario de 200 litros, encerrado dentro de un cajón de madera conteniendo corcho granulado o aserrín.

El intermediario (y el tanque alimentador en caso de necesitarse) se colocará en la cocina próximo a la cumbrera.

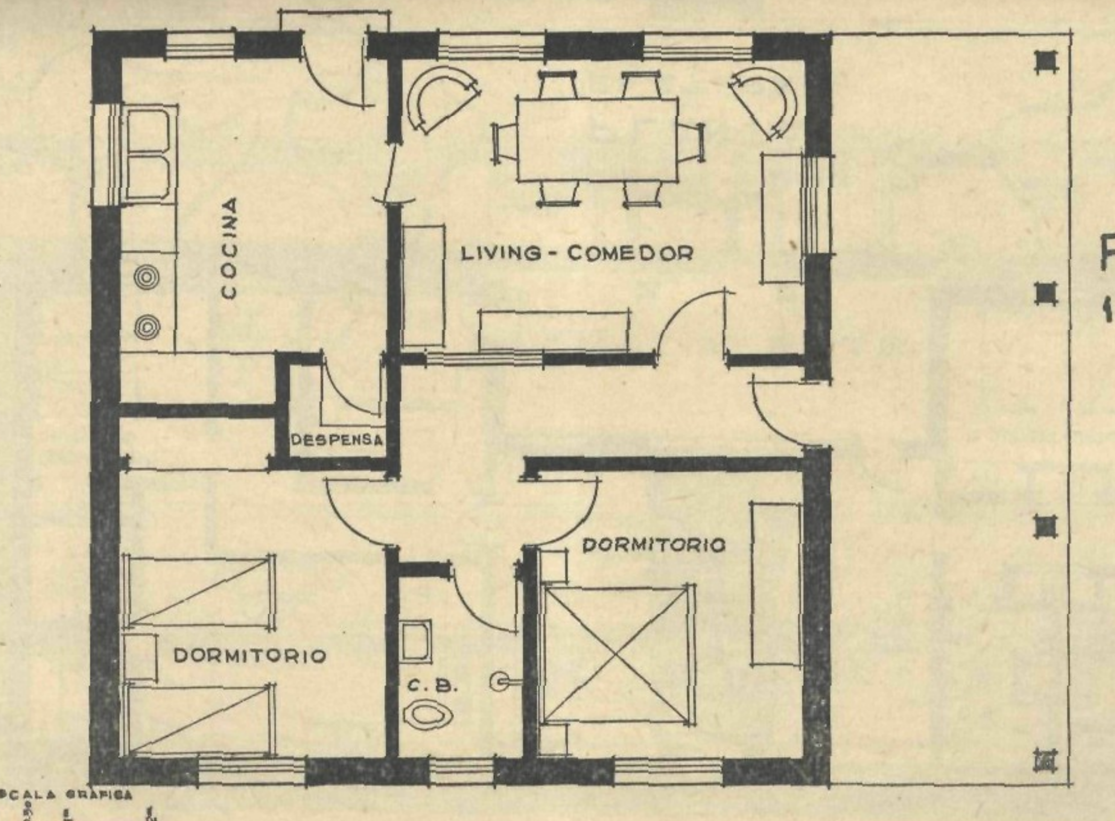
Las conexiones con los aparatos sanitarios se harán con caños de hierro galvanizado de 12 mm.

Sanitarias.

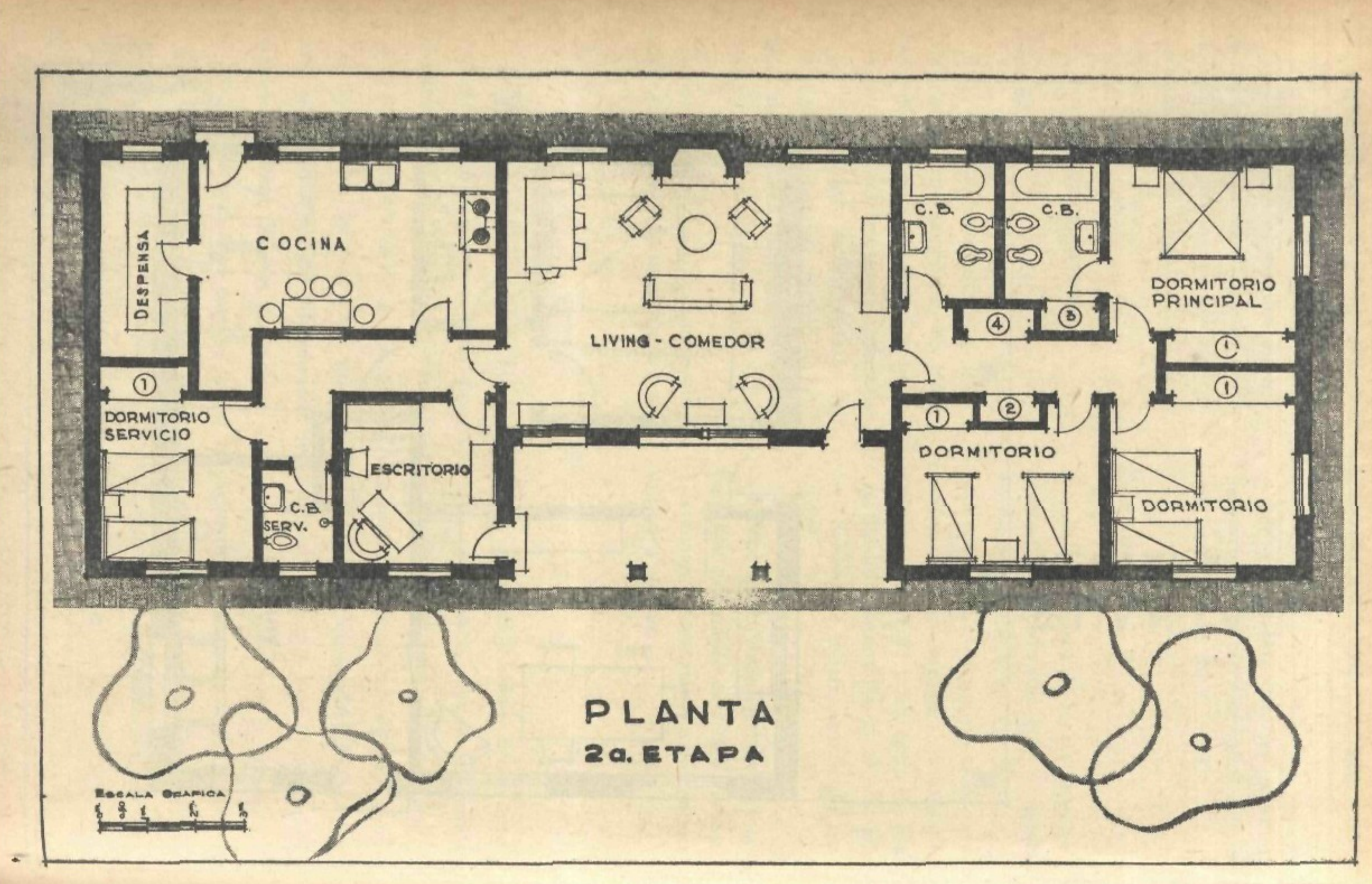
Los dos cuartos de baños principales contarán cada uno con: 1 inodoro pedestal de loza con asiento y tapa de cedro: 1 cisterna semi-automática de fibro cemento; 1 bidet de loza con 2 llaves; 1 lavatorio de hierro fundido esmaltado de 40 x 50 cm. y 1 bañera de hierro esmaltado embutida.

El cuarto de baño de servicio contará con 1 inodoro pedestal de loza, 1 cisterna, 1 lavatorio de hierro fundido y 1 ducha.

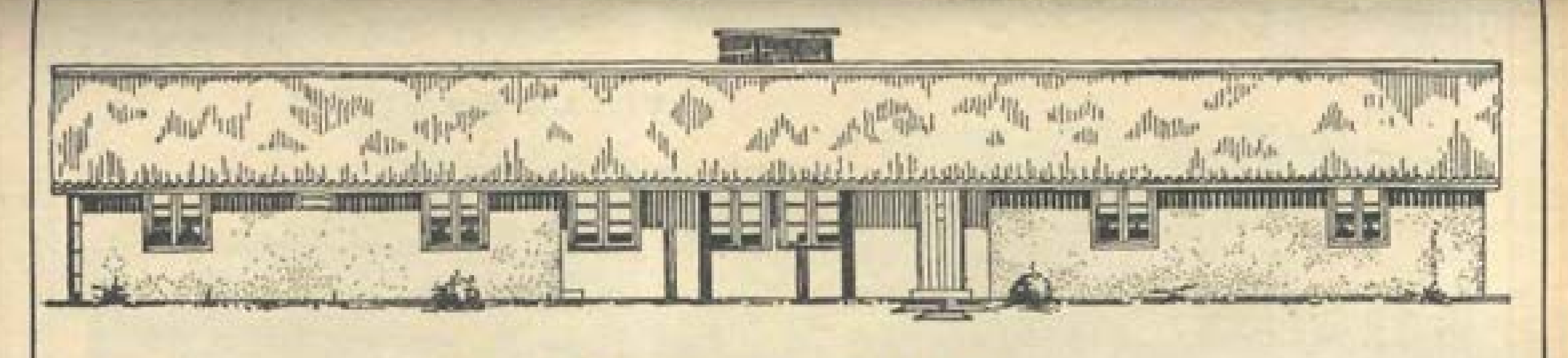
BRILLAR POR SU AUSENCIA. Esta frase o locución se ha hecho muy común en nuestro idioma, pero fue inventada por Tácito, cuando haciendo referencia a Casio y Bruto, cuyas imágenes no se veían entre las que fugaraban en las exequias de Junia, esposa y hermana respectivamente, de aquéllos, dijo al fin del libro III de sus Anales: "Pero resplandecían Casio y Bruto por lo mismo que sus retratos no se veían". Aunque esta frase puede considerarse como la que dió origen a la locución "brillar por la ausencia", hay un hecho que, a lo menos, la ha vulgarizado y puesto de actualidad en el siglo XVII. En esa época los jesuitas consiguieron que se eliminara de la Historia de los Hombres Ilustres de Perraut, a Armand y Pascal. De ahí que los franceses dijesen que éstos brillaban por su ausencia.



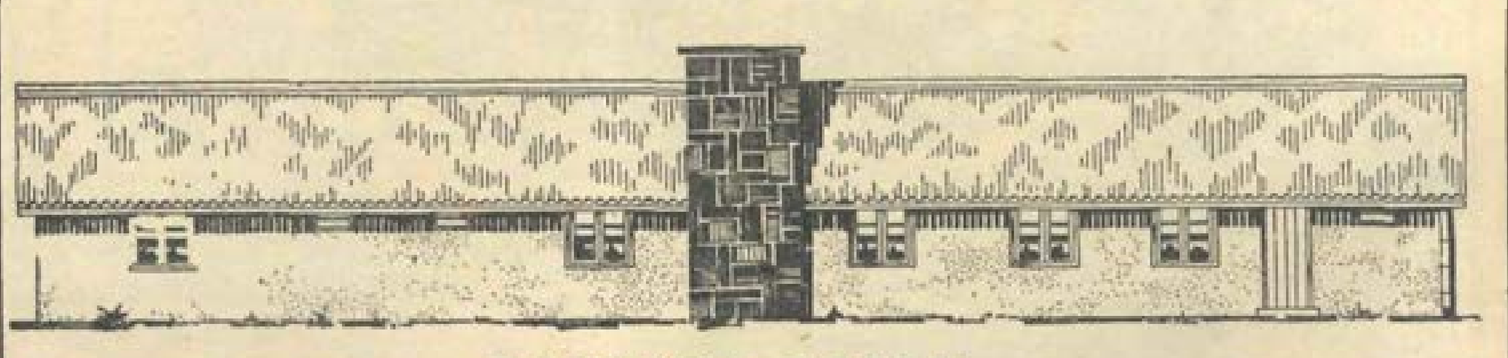
PLANTA
1a. ETAPA



DESPENSA
COCINA
LIVING - COMEDOR
C.B.
C.B.
DORMITORIO PRINCIPAL
DORMITORIO SERVICIO
ESCRITORIO
C.B. SERV.
DORMITORIO
DORMITORIO
PLANTA
2a. ETAPA
ESCALA GRAFICA



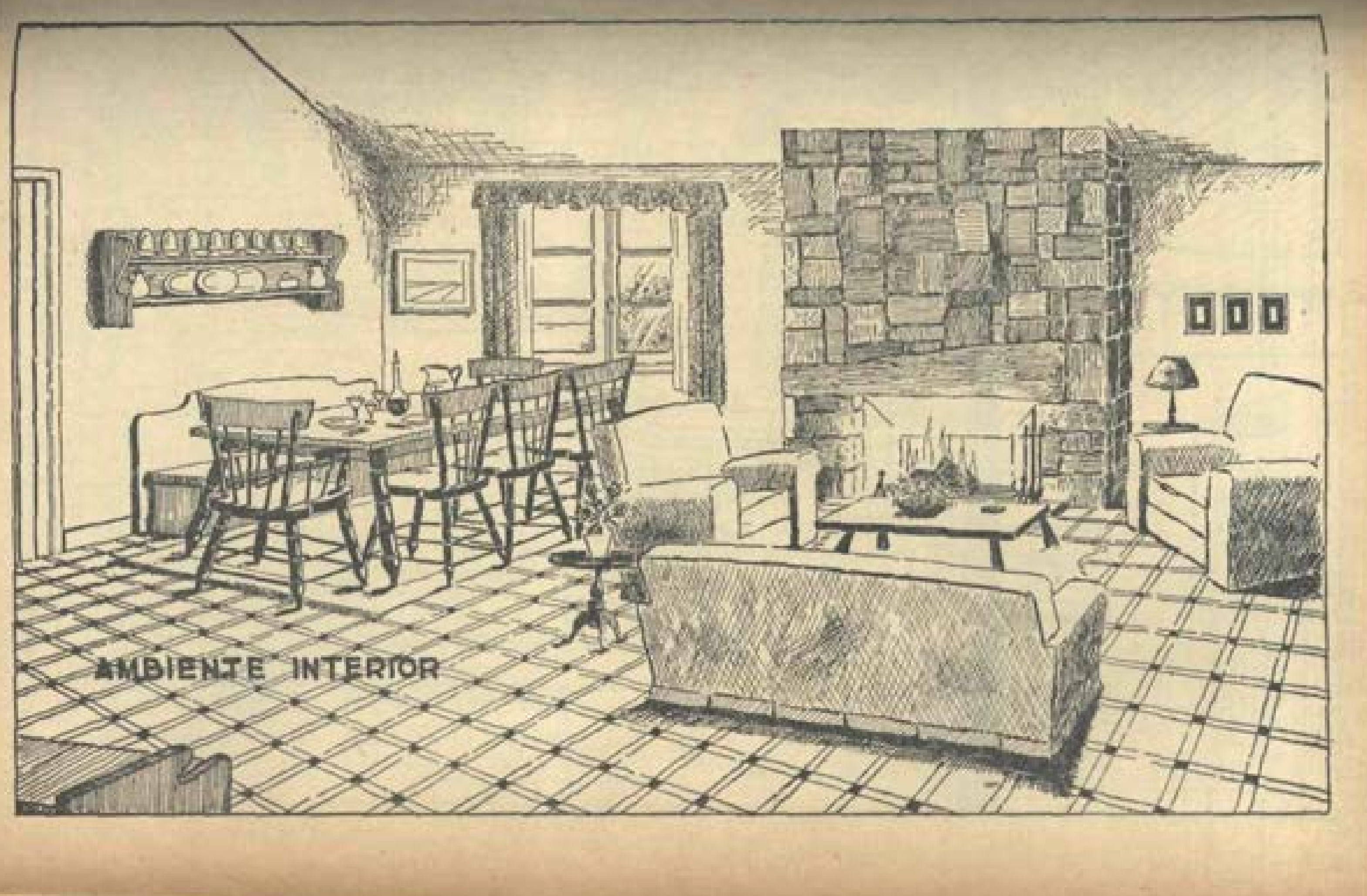
FACHADA ESTE

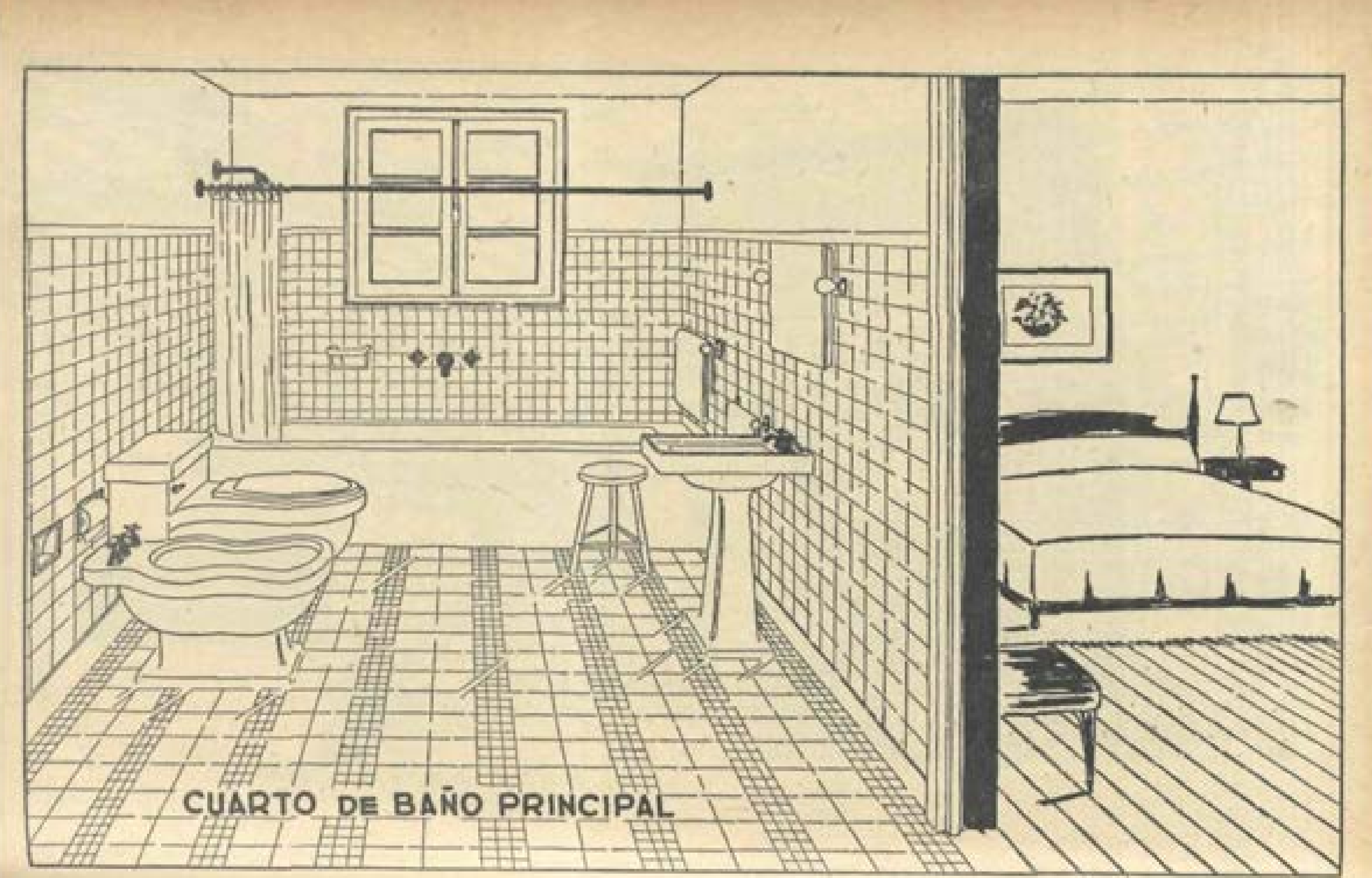


FACHADA OESTE



PERSPECTIVA


AMBIENTE INTERIOR


CUARTO DE BAÑO PRINCIPAL

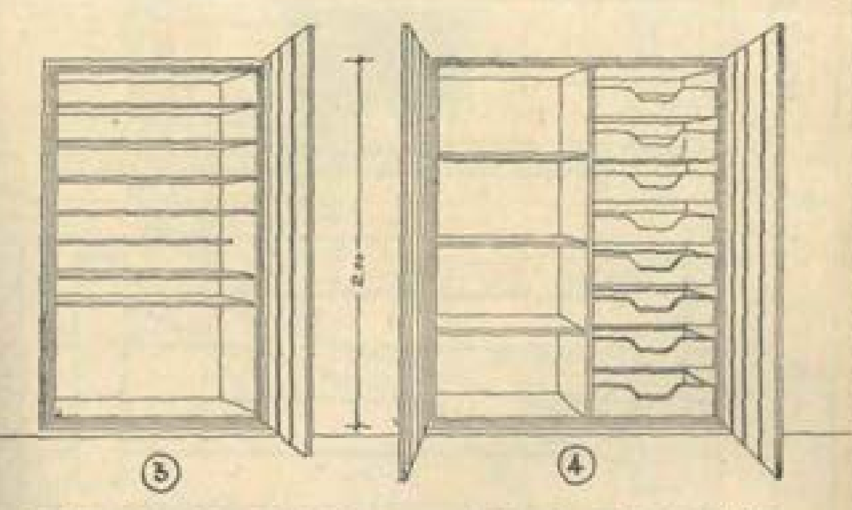
PLACARDS

①

ROPA

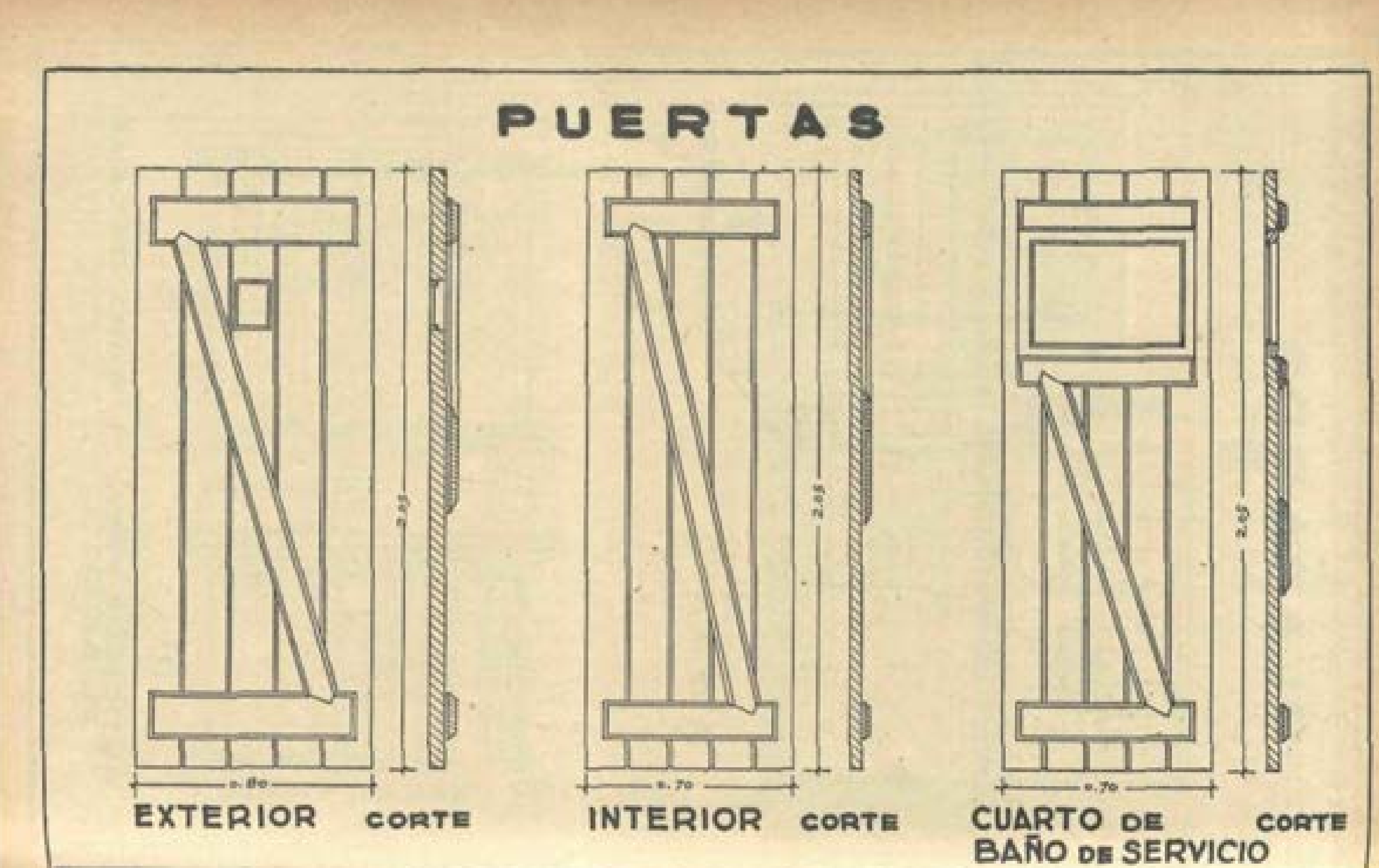
②

MANTELERIA

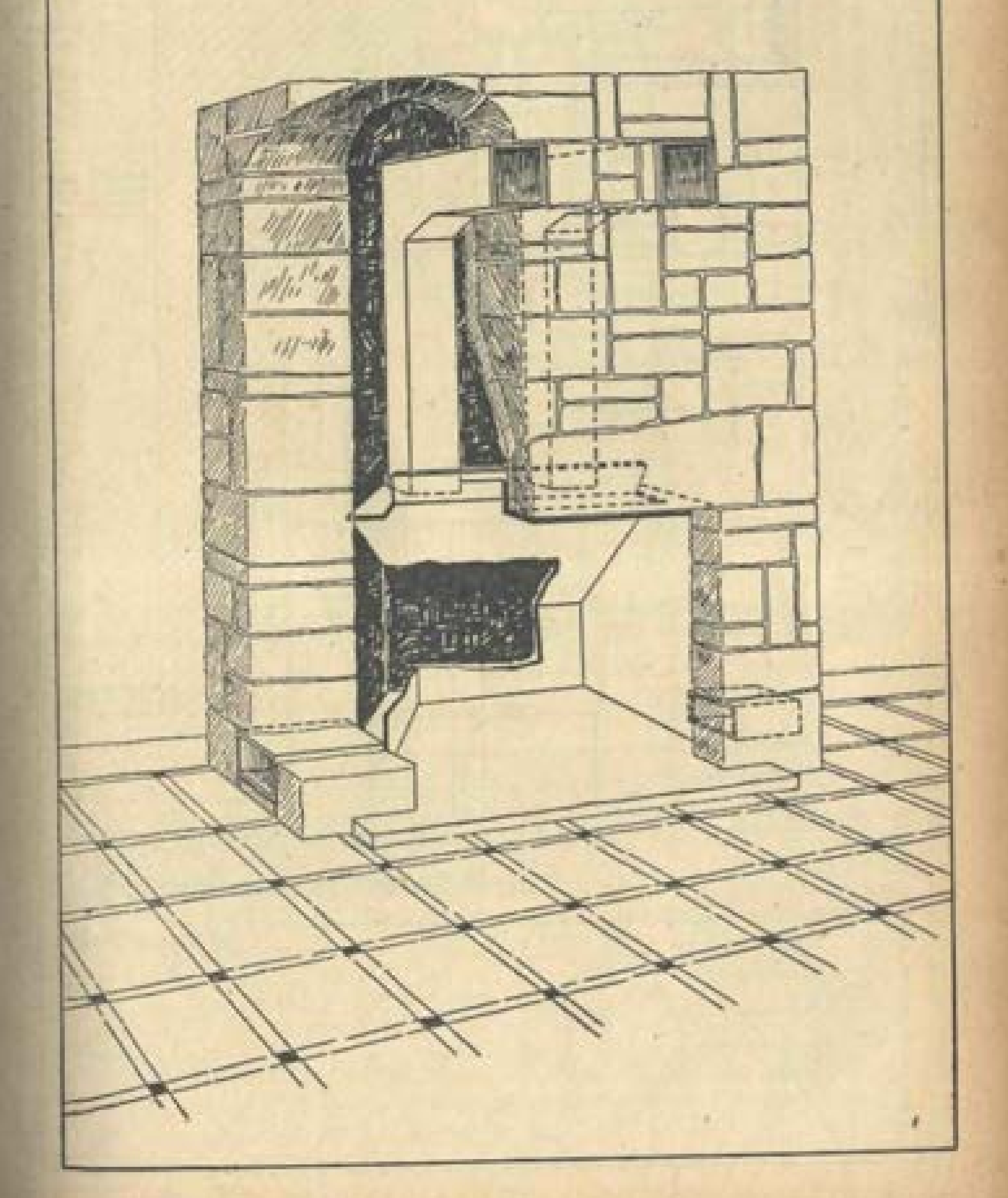


ARTICULOS PARA EL BAÑO

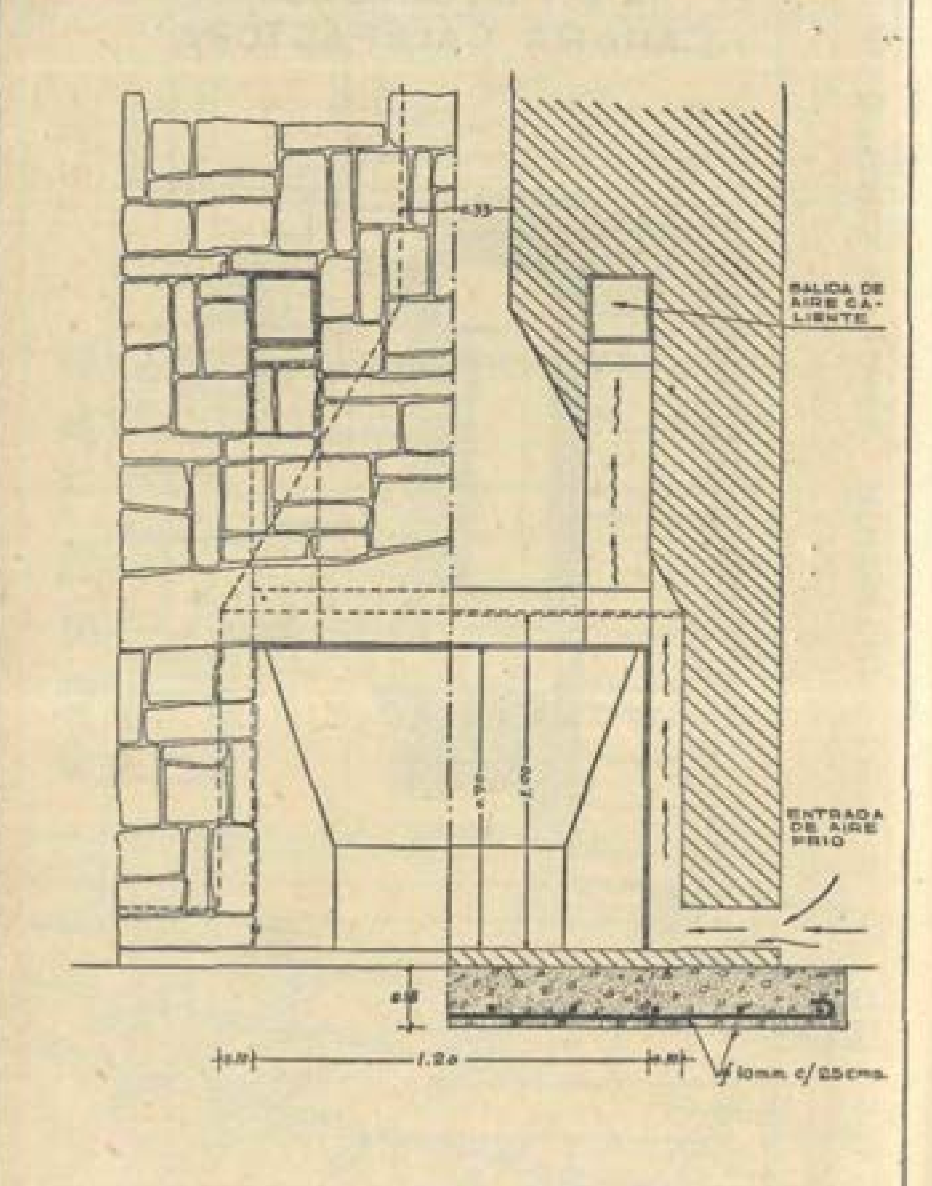
ROPA DE CAMA

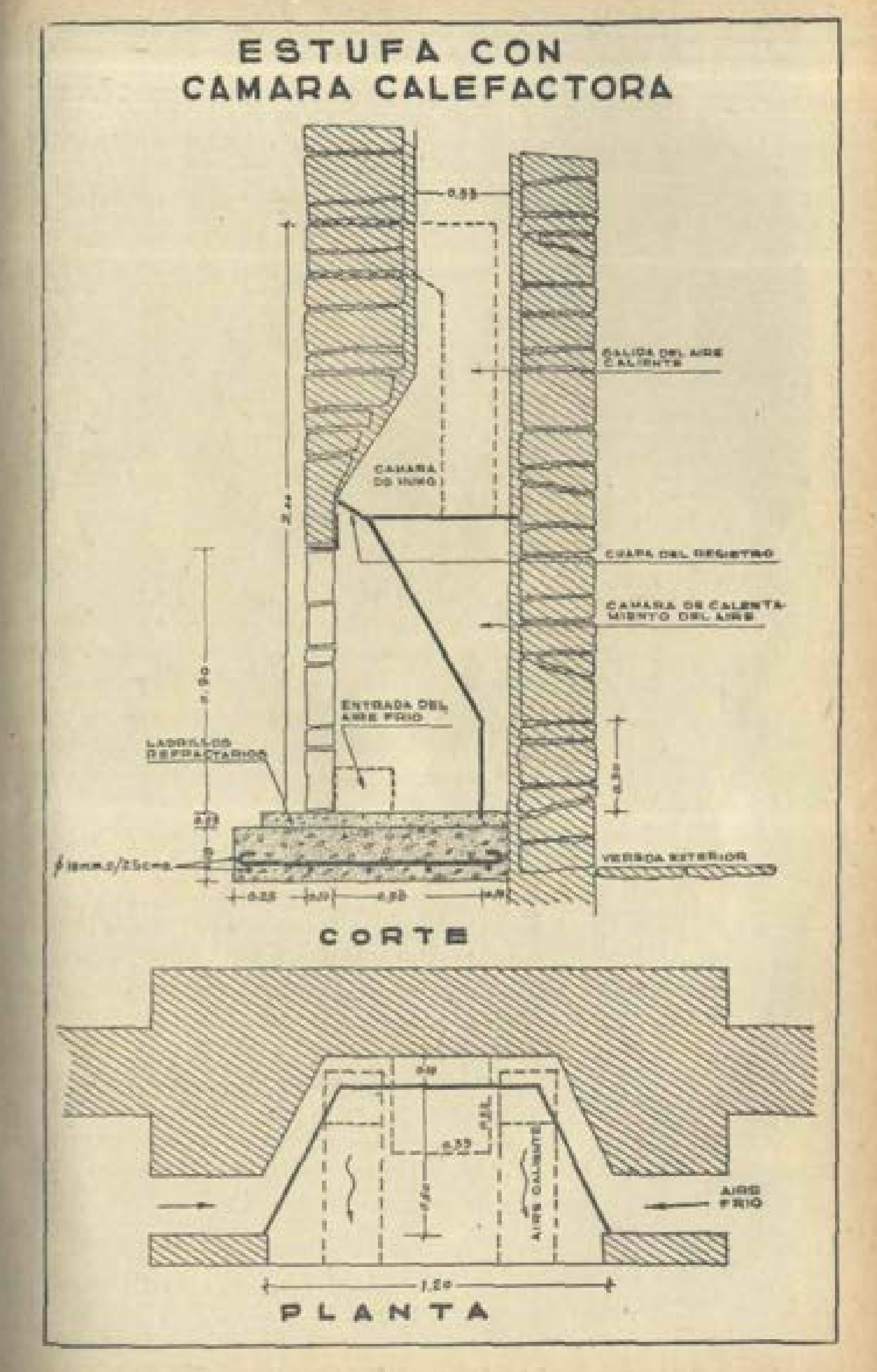

PUERTAS
EXTERIOR
CORTE
INTERIOR
CORTE
CUARTO DE
BAÑO DE SERVICIO
CORTE

ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA



ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA





ESTUFA CON CAMARA CALEFACTORA
SALIDA DEL AIRE CALIENTE
CAMARA DE HUMO
CHAPA DEL REGISTRO
CAMARA DE CALENTAMIENTO DEL AIRE
ENTRADA DEL AIRE FRIO
LADRILLOS REFRACTARIOS
VEREDA EXTERIOR
CORTE
AIRE CALIENTE
AIRE FRIO
1.20
PLANTA

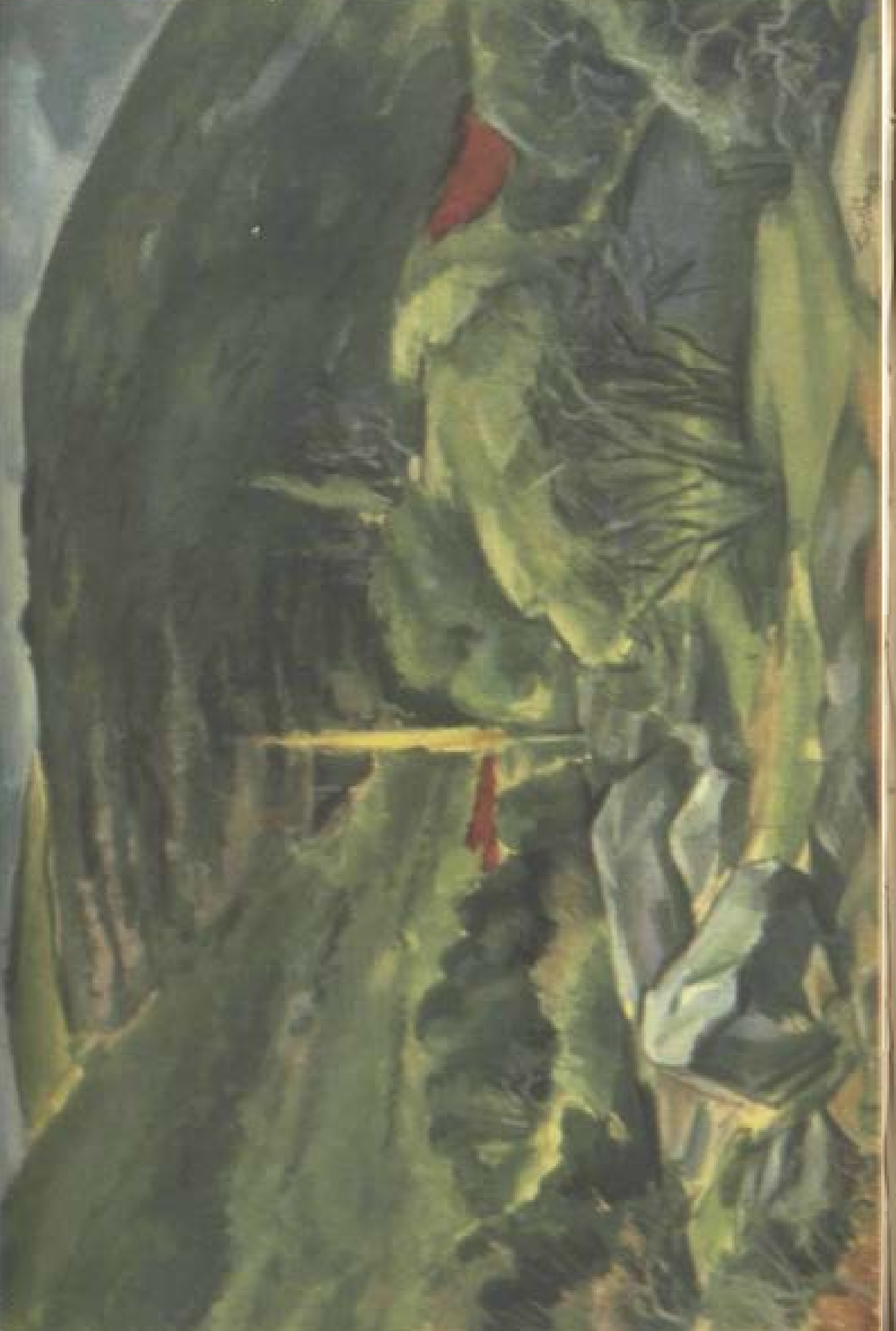
SIERRA DE SOLIS DE MATAOJO

Quien vive entre los mismos cerros de Minas, enclavado en el corazón de la serranía, pierde un poco, cual si fuese consecuencia de un deslumbramiento o de fatiga, la noción de la grandeza del accidente geogáfico. Por doquiera que su mirada se extienda, ha de encontrar valles y crestas. Esa perpetua sinfonía de potencia y de violento claroscuro, llevada a un sostenido clima que tiene su equivalencia en el fortísimo vibrante, termina por anular parte de la receptividad humana. Desfallecidos, los sentidos del hombre terminan por embotarse ante la perpetuidad de las intensas solicitaciones. Y la fatiga se traduce en una peculiar manera de ser, de comportarse, de reaccionar ante las cosas de la vida.

Sin quererlo, los habitantes de la sierra de Minas poseen un poco del espíritu rudo del montañés; con su vigor físico y su salud mental, al cual se alía, en estas tierras, algo de fatalismo criollo, que propende a caer en la anulación de la voluntad.

(De la obra de Roberto Lagarmilla, "Eduardo Fabini").

Guache de RUDI GRAMS





MORO

CUENTO

por Antonio Vega

SE comprende que la primera impresión fuera demoledora. En verdad no atinaba a correr en su auxilio. Dejó caer los brazos como si presintiera que ya nada se podía hacer. Luego reaccionó, y entonces sí, corrió con una fuerza sobrenatural en él, que potente desde los pies le crecía por sus delgadas piernas e impulsaba su cuerpo en un avance infatigable. El pequeño Matías estaba muerto, por lo menos parecía estar muerto, con la frente destrozada. Extendía los brazos abiertos y daba la sensación de que quería recoger con las manitos vueltas, el menudo balasto del paseo. No tenía sonrisa ni mueca ni gesto que lo delatara hablándole a la muerte. Estaba sencillamente dormido, con aquella monstruosa mano de sangre que le cruzaba la frente. El padre lo recogió. Mientras daba voces sin control lo transportó en brazos hasta la vieja residencia de los Moyano. Le salieron al encuentro el negro Cirilo y y Constancia, la desmemoriada ama que había soportado tres generaciones.

Que venga enseguida el Dr. Pazos —y el negro Cirilo salió por la avenida principal de la quinta como una

llamita negra que pudiera deshacerse en el viento. La pobre mujer trabada de años anduvo moviendo las piernas deformes hasta empujar una otomana y como si lo echaran sobre un césped brillante, allí lo recostaron, mientras la sangre hacía de las suyas abriendo mapas, manchando dolorosamente aquella pelusa malva, aquella tapicería isabelina sin mácula de polvo ni roce. Ya habían acudido la madre y la abuela. Ambas como poseídas. Mientras la escurridiza anciana hacía fuerzas por mirar con los ojos acuosos, la madre tuvo un desvanecimiento y necesitó sales para reaccionar. El padre se mantenía alerta junto al niño que, aún vivía con una imperceptible palpitación.

Viene o no viene ese médico? — gritó hacia afuera esperando una presencia afirmativa.

Nadie se ocupó del Moro que arrancó despavorido y se perdió en el fondo de la quinta. Unos sauces le peinaron el lomo para tranquilizarlo. Pero si los animales tienen un instinto, a este magnífico animal de montar, su instinto le debió dibujar una tragedia. Las orejas erectas recogían extraños sonidos. Hamacaba la cabeza oscura y nerviosa entre las guirnaldas colgantes de los ceibos. Movía las patas, inquieto. Entendía que alguien se ocuparía de él, pero aquellos gritos aún suspensos en el aire no podían presagiar nada bueno. Aplanaba el anca maciza en una caricia bajo las finas hojas. El piso blando y húmedo recogía sus eléctricas vibraciones y aún descargándose por sus cuatro remos, aún, sacudía la enhiesta frente y empinaba el hocico queriendo oler algo en el ambiente. En su rudimentaria memoria pendía la figura querida del pequeño amo. —¡Ah! los caballos que escudriñan en su memoria los hechos bárbaros y comunes de los hombres y perdonan! — y luego aquella coz instintiva. Fue la necesidad de defenderse del dolor.

Cuando volvió la cabeza armada de sus ojos de aumento y vió la figura conocida del niño —para él ser sobremortal y gigante— caída y silenciosa. Sin ninguna voz de mando que saliese de aquella figura acostada. Pensó que era grave y que su mundo se había dividido, como puede partirlo una grieta volcánica. Aún se acercó a moverlo con su hocico, a empujarlo con su frente, a quererlo levantar de su marasmo, pero... aquella figura desbocada del amo más grande aún, que venía corriendo, seguro a castigarlo, y luego... ya tarde. Saltó por encima de macizos de heliotropo y entró a una carrera de zigzag entre los palos, borrachos, los jacarandás y las palmas. Era como si quisiera en la carrera a locas desprenderse del vientre y de las patas, como si sólo quisiera supervivir en el ancho pecho negro y tuviera en los redondos ojos de vidrio una mancha rosada, ya blanqueando, de niño muerto, de pequeño amo en silencio. Pues allá estaba en el fondo de la quinta, cuando el negro Cirilo lo fué a buscar y lo llevó a las caballerizas. Las caballerizas estaban sobre el costado

de la quinta, con su largo pesebre, su adoquinado piso, su caliente vaho de bestias, su penetrante olor de estiércol fermentado. En la reducida frente del Moro se acomodaban las distintas partes de la residencia. Las conocía por costumbre de evitarlas. La graciosa torre de los pequeños, lo que podría ser la casa de los juegos, la gruta festoneada de tunas, como un monstruo antidiluviano con púas, los merenderos cubiertos de glicinas como jardineros vestidos de seda, las alamedas de los árboles exóticos, desde el papiro al sésamo, la fuente central tallada en mármol en que un barquero echaba la blanca y calada red y peces juguetones parecían burlarse lanzando por las jadeantes bocas sus frescos chorros de agua. La casa era cuadrada, grande, con sus múltiples ventanas cegadas de celosías. Y en el interior, el patio, con la característica piscina en que nadaban a gusto las oscuras tortugas y algunos peces color de caramelo.

—Por favor ¿viene o no viene o hay que ir a buscarlo a bala?— Cargaría con el hijo mediomuerto sobre el hombro y echaría a andar hacia el fin del mundo, si en ese fin estuviera el breve soplo de su resurrección.

Ahora, junto al pesebre, mientras desprecia la alfalfa seca, el animal espera. Un animal que ha ido ondulando su lomo para recoger la silla de montar del amo, que ha vuelto gimnástico su paso y liviano y acompasado su trote, que responde a la voz torciendo el lustroso pescuezo, que dobla la mano que le piden...

—Yo mato a ese animal y lo mataré sin lástima— y el hombre se pasea semiloco por la espaciosa sala, mientras el niño sigue a medio morir, casi muerto. Se detuvo. Miró profundamente a Matías que intentaba levantar los párparos. Un padre que mira a su hijo crecer y lo ve adquiriendo presencia de hombre a su lado, no puede soportar que ese futuro hombre se acueste definitivamente y deje trunco... —Quiero que se salve... sí, que se salve, sea como sea. ¿Viene o no viene ese médico? — El doctor entraba en ese momento. Habían transcurrido minutos, largos minutos como horas. Dejó su maletín en el suelo. Al inclinarse la clásica levita rozó las grandes lozas. Miró atentamente. Desprendió el improvisado vendaje. Sacó herramientas.

No hay tiempo que perder — encareció el agua hirviendo. Pidió hilas, algodón. El negro Cirilo parecía un abejorro de solícito. Rondaba, revoloteaba alrededor de los otros cristianos.

¿Y entonces, doctor...? — El padre interrogaba más con los ojos que con las palabras.

Veremos...—

Al día siguiente aún persistía en la mente del padre la idea fija de que el animal debía ser sacrificado. De nada valió que el negro llevara al amo hasta el lugar del parque en

que el muchacho había caído y mostrara al padre, lo que tuvo que provocar esa inevitable reacción del animal. Diabluras de niños. Una vara espinosa estaba tirada sobre el balasto.

¡Pero es mi hijo...!— respondió, como si aquello justificara todo. Tomó su rifle. Total... un tiro en la cabeza. Daría un soberbio salto y caería para ejemplo de que todos los caballos del mundo tienen que soportar a sus pequeños amos con las patas sumisas. Seguro que sentiría lástima de ver desplomarse al magnífico animal que llegaba a comer el terrón de azúcar en la palma de su mano.

El pequeño Matías había sido llevado a su cuarto, junto al jardín. El hombre quedó con el rifle pendiente de la mano, en silencio, frente al niño que parecía persistir en su sueño. El casco del caballo pudo haberle deshecho la cabeza. La rozó levantándole la piel de la frente que hubo que coser, y produciéndole una conmoción cerebral. Salvaría. El Dr. Pazos aseguraba que la naturaleza del niño reaccionaría. Pero ni aún así. Aquel animal estaba sentenciado. Fué muy grande el susto y aquella bestia podía volver a hacer un disparate. Un animal malo, podría decirse desagradecido. De mala sangre. Salvaje. El hombre torció sus pasos silenciosamente. La palidez del niño se fusionaba con la blancura de la cama. Se sintió un ruído desde afuera. Alguien rozaba las tablilla de la persiana. Viento? No. Una calma absoluta dejaba inerte a la tarde. Se volvió a escuchar ese ronroneo de tablillas movidas por alguien. Con el rifle en su mano derecha el hombre apresuró los pasos sobre puntas de pie y salió al exterior.

Moro!!!— A la voz del amo el animal avanzó majestuoso. Dejó de tabletear con el hocico la persiana. Venía al lugar donde acostumbraba ver a Matías. Lo extrañaba. Llegaba a preguntar con golpecitos de hocico que pasaba. El hombre se sintió ablandar por dentro. Apoyó el rifle contra la pared. Con una mano le tomó el hocico y con la otra le palmeó el pescuezo que relucía como barnizado. El Moro daba cabezasos de satisfechó. Al hombre lo tentó el hacer entrar el animal como si fuera una persona para que visitara al herido. Era absurdo pero lo hizo. Llevado de las crines, manso, entró al cuarto y quedó frente al pequeño, acostado. Suavemente, con los gruesos labios le mojó la cara, guiado en parte por el hombre. Matías entreabrió los ojos y estiró una mano para acariciar aquella cabeza amiga.

Está bien, Moro, seguís siendo el mismo — dijo el hombre.

Lo palmeó en el anca y el caballo salió al trotecito para las caballerizas.

FAUNA NACIONAL

por Horacio Arredondo

NUESTRAS aves silvestres, atenta la reducida dimensión territorial del país, presentan un número realmente extraordinario de variedades para la escasa superficie que abarcan. Varias circunstancias concurren a que esa riqueza sea efectiva contándose, entre ellas, la diversidad de ambientes naturales. Si como consecuencia de la topografía el territorio nacional ocupara una zona de exclusiva pampa, de total montaña o de ilimitados esteros, la consecuencia inmediata sería que sólo las aves propias de cada uno de esos lugares integraran el plantel de nuestra ornitología con exclusión de los otros tipos. Pero felizmente para ésto —y para otras muchas cosas más importantes— dentro de los 186.000 kilómetros del Uruguay, la topografía se desarrolla variada, comprendiendo llanuras, terreno quebrado pleno de serranías más o menos pedregosas aunque no muy elevadas, y de bañados dilatados —solo en Rocha seiscientas mil hectáreas— en los que prolifera la fauna propia de cada región. Concurren otras circunstancias afines: dos inmensos ríos —el Plata y el Uruguay, de los cuales somos afortunados ribereños; y una zona francamente de pleno océano— en Maldonado y en Rocha —donde las avifaunas típicas de esos medios vive a sus anchas en su propio habitat.

Esta diversidad de sectores geográficos se complementa con otros aspectos no menos fundamentales. Me refiero a que nuestro hermoso país está admirablemente regado por una red fluvial de verdadera excepción, dispone de densa arboleda nativa en las márgenes de sus muchas corrientes de agua y en las anfractuosidades de las abras de nuestras sierras, y de incontables arboledas artificiales creadas por el hombre con las más variadas situaciones y exposiciones. Todo esto crea un medio por entero propicio para la reproducción de las aves, convenientemente resguardadas y provistas de alimentos variados, de sus ricas pasturas y de la diversidad de sus arboledas autóctonas o exóticas que presentan a su avidez frutas y semillas en todo tiempo y lugar. A mas, gozando el todo un clima templado sin prolongados y tremendos calores, ni fríos intensos ya que en las crestas más altas de nuestros cerros la escarcha solo esporádicamente presente en los inviernos más crudos, los resguardos eficaces contra fríos y calores hacen del área nacional una verdadera Arcadia para la volatería propia de la tierra y también de la foránea, pues este es el secreto por el cual han prosperado especies extranjeras, incluso los indeseables gorriones en el rubro que nos ocupa y de la liebre en el de los pilíferos para solo citar dos calamidades importadas.

Pero esto con ser mucho no es todo. Por provechosa coincidencia el país ocupa el límite de dos inmensas regiones de características distintas: el por demás variado del Brasil austral y el más uniforme y un tanto monótono de la mesopotamia argentina colindante con la

frontera del este y, del oeste a lo largo del río Uruguay que, como *consecuencia natural de medios* tan dispares ofrece al naturalista las aves y los animales propias de cada una, con la destacada ventaja que el expresado río ha constituído una feliz y eficaz barrera que ha impedido la invasión de la dañina vizcacha típica de la Pampa norteña, y de las llanuras de Entre Ríos y de Corrientes.

De manera que todo esto explica y fundamenta la inusitada riqueza de nuestra avifauna, que si bien no presenta las representaciones del *trópico de plumaje esplendente* por lo general —araras, tucanes, etc.— en cambio expone un conjunto más variado y no menos rico de color en plenitud de ejemplares de vivir sedentario o migradores —picaflores, churrinches, patos, siete colores, *etc.—; y hasta se da el lujo de mostrarnos* ejemplares propios de las regiones circumpolares, como los pinguinos, que casi todos los inviernos arriban por miles a las costas rochenses en una breve visita, pues a los pocos días mueren a consecuencias del radical cambio de ambiente.

Tampoco es esta la única excepción pues también suelen arribar, indudablemente por arriscadas contingencias, a las costas de nuestro extremo este, un ave magnífica por sus dimensiones nada comunes, la más eximia voladora, quizás precursora, se dice, de los planeadores mecánicos tan en boga al presente: me refiero al albatros, eximio volador, cuyo cetro en las inmensas soledades oceánicas nadie le disputa, que señorea los *mares sin posible rivalidad*, poniendo en nuestra representación zoológica una presencia de indiscutible valor.

Los pobladores del país tienen, como consecuencia de todo lo dicho, una copiosa diversidad y en ella complejas representaciones disímiles: *unas destacándose por su pluma*, otras por su valor industrial —perdices, palomas, patos,— y a veces, reguladas por el capricho de la moda, otras de valor podría decirse



más espiritual. Me refiero a los despojos de cierta parte del plumaje de una de nuestras garzas —la blanca chica,— más conocida por "mirasol", que con sus finísimos "aigretes" remata en extraordinarios "puff" los sombreros femeninos que complementan los atavíos de gran fiesta, disputando una indecisa primacía al apéndice final de las polícromas colas de las "aves de paraíso" propias de otras latitudes, el non plus ultra de las fastuosas "toilettes" en los más ricos y elegantes escenarios del mundo.

Algunas de nuestras aves presentan ventajas sobre las tropicales, típicas por su espléndido plumaje pero pobres en su emisión sonora. En el caso pareciera que la madre naturaleza ha querido ser equitativa y al incoloro plumaje de zorzales y sabiás, las ha provisto, en cambio de gargantas excepcionales por sus gorjeos y por su trinos, maravillosas cajas de música a cuyos sones es imposible quedar indiferentes. Y hasta ha dado a otra, también de insignificante indumento, el don de la imitación: me refiero a la calandria autóctona que imita las expresiones *canoras* de los "*divos*" de nuestra selva —el sabiá, el zorzal, el jilguero "cabecita negra"— modulando maravillosamente los cantos más difíciles que atraen su atención, con lo que evidencia un agudo oído y un sorprendente virtuosismo.

Es bien sabido que el acanelado sabiá y el grisáceo zorzal, al hacerse oír tan deliciosamente, muchos los colocan en los primeros puestos de los *primeros cantores* del mundo, después del extraordinario y europeo ruiseñor, pues el sobresaliente canario hamburgués es un producto artificial creado por el hombre sobre la base de un ave insignificante originaria de las islas Canarias, constituyendo un sorprendente ejemplo de la sabiduría del ser humano para crear.

Y en esta sumarísima revisión no olvido que en alguna parte he dicho que el colijo que ha habitado el norte del país un pájaro "gritón", provisto por la naturaleza de una poco común característica. Aludo al famoso "ferreiro" brasilero, cuya emisión *sonora, potentísima*, nada tiene de armoniosa por cierto, pero en su formidable estridencia divulga en las selvas que habita el más perfecto igualismo con el sonido que produce el martillo del herrero al caer sobre el trozo de hierro calantado al rojo vivo que mantiene sobre el yunque para amoldarlo y hacerlo útil al instrumental humano.

Pero los valores mayores de nuestra avifauna son otros, más efectivos aunque menos espirituales, para el hombre, más fundamentales, pues afecta su existir en puntos vitales. En primer término por el aporte *que hace a su buena alimentación* suministrándole sin interrupción carne nutritiva siempre, y exquisita a veces, que procura el sacrificio y normal aderezo gastrónomico de nuestras perdices, patos, palomas, becasinas ("aguateros" o "rayadores" en el decir vernáculo) y otras delicadeza de la buena mesa. Y en mención mucho más principal, por el invalorable concurso que presta a la agricultura en la extinción o, por lo menos, contensión de las plagas que, sin su colaboración, serían asoladoras e impedirían la mayor parte de los cultivos. Bien se ve en esto la mano maestra de la Naturaleza *que puso al pájaro como elemento* regulador del nivel biológico, que lleva a cabo con una admirable y poco reconocida dedicación.

Como he tenido oportunidad de expresarlo en mi libro "Ornitología del Uruguay", el volumen de ese trabajo inmenso se efectúa todos los días consumiendo en su alimentación cantidades no mensuradas que, de conocerse, nos dejarían asombrados por su enormidad. Desde las sanguijuela y demás variedades de "chamichunga" que se adhieren a las extremidades de equinos y vacunos cuando, en los veranos penetran en los bañados buscando pasto fresco *con que variar el reseco propio* de cuchillas y lugares altos y que al salir presentan manos y patas chorreando sangre, hasta los seres menores que infestan tornando insalubres las aguas estancadas de los ba-



ñados, incluso la destrucción de tábanos y moscas que producen las temidas "bicheras", infecciones que producen miles de bajas anuales a la explotación ganadera nacional vital renglón para la economía nacional, su presencia se acusa efectiva y realizadora en todas partes.

La alada avifauna marítima bien se sabe como contribuye a la sanidad de nuestros litorales, devorando los peces muertos que las olas depositan en las playas y cuanta carroña en ellas deja el mar —lobos, mejillones, caracoles, crustáceos muertos— incesante tarea de recolección de basuras cuya comprobación cualquiera puede hacer. Pasando a otra faz, el ciudadano —en su acepción de ser humano habitador de ciudad— no tiene más que fijar un poco su atención sobre las tareas que desempeñan todas las variedades de gaviotas haciendo desaparecer en sus insaciables buches todos los desechos expedidos por los barcos surtos en los puertos o que dejan caer en las aguas y en las costas inmediatas. También todo lo que flota o vagabundea bajo el agua arrojados por los caños de la red cloacal de la ciudad. ¿Se piensa cual sería el estado sanitario de esas aguas sin esa gratuita colaboración? Son los más eficientes empleados de los municipios de las ciudades ribereñas que, sin sueldo, sin siquiera erogar el gasto mínimo del uniforme de rigor, realizan un trabajo incesante tan pulcro y bien terminado —ya que nada escapa a su ojo avizor— como jamás lo pudiera hacer el más notable y aplicado servidor del Estado, aún de aquellos que existieron quizá como excepción, pero de los cuales no se ven más por las poblaciones ribereñas de la cuenca plantense.

¿Y que decir de las toneladas diarias de orugas, gusanos, moscas, mosquitos y demás plagas que atacan sin descanso nuestros montes frutales y nuestras quintas de verduras? De los incalculables volúmenes de incontables elementos vivientes que devoran las aves insectívoras que revisan árbol por árbol, planta por planta, todos los refugios en que se asilan para poder supervivir a esa tenaz persecución que le hacen las aves en busca de su diaria alimentación. ¿Qué recuerdo tiene el habitador de nuestro campo para la tarea de caranchos, cuervos, águilas, chimangos y demás gustadores de carne muerta que diariamente hacen desaparecer toneladas de esos cadáveres insepultos de animales que la muerte abate por miles en las cuchillas y en los valles, en las serranías y en los esteros?: vacas, ovejas, equinos, etc., pasando por toda la gama animal de perros, carpinchos, gatos finalizando con los de víboras,

ratas y ratones? ¡Ah! la razón de existir de la injustamente vilipendiada lechuza, de los buhos y de los dormilones... El hombre debiera detenerse a meditar un instante y así avizorar, si tiene buena materia gris en el seso, el ambiente que respiraría sin esos inconscientes pero reales y eficaces benefactores de la especie humana.

Por tanto, es incuestionable que nos deleitan con sus coloridos y sus gráciles andanzas, con el canto positivo que va desde el arrullo amoroso de la paloma al grito de alerta del teru teru en la lomada o del chajá que vigilan los pajonales de los esteros patrios; positivo es que buena parte del mundo alado nos libra de esos enemigos invisibles que nos asechan en todas partes consumiendo montañas de garrapatas, isocas, hormigas, langostas, pulgones y demás contrarios natos de la ganadería y de la agricultura; pero olvidamos todo eso y mucho más y sólo recordamos los mínimos perjuicios que suelen producir las aves que, como nosotros, gustan de la fruta...

Señalado todo eso, el saldo les es enormemente favorable; y de ahí la conveniencia de divulgar todo lo que antecede en el deseo de que la justicia impere en estos planos como también lo procuramos. ¡Ah!, quizá con escasa eficacia, en todos los demás...

Y volviendo a consideraciones menos materiales, ¿como no admirar la inteligencia natural de los pájaros, de ese conjunto de orfebres que anualmente hacen sus casas, sus nidos de maravilla, poniendo de relieve su intuitivo culto a lo hermoso, a lo práctico, su destreza en ciertos oficios en que se ha distinguido el hombre?

¡Qué decir del pájaro arquitecto, honra y prez de la volatería por su laboriosidad y su tesón, por su constancia única, por su admirable instinto que lo lleva a concebir y a realizar casas tan hermosas como sólidas!

Claro que me refiero a uno de nuestros más populares pájaros: al simpático hornero que, si no tiene un material monumento público, debiera tener uno espiritual, muy sentido y adentrado en el corazón de todos cuantos aprecian el trabajo. En eso también en protípico, laborando incesantemente de sol a sol, tarea que sólo interrumpe la muerte a la que ellos no temen, al punto de acercarse al hombre, tratando de convivir con él, mostrándose siempre grácil y presuroso en sus andares. Matiza su poco prolija ocupación, siempre limpio y también contento, con esa su jubilosa cantata en que emite una nota alegre a pleno son aleteando a pleno aire parado sobre su obra en una explosión de incontenible alegría. Me hace acordar a "irrintzi!", el grito de triunfo de los vascos...

Comparte con la no menos simpática ratonera su deseo de integrar la familia humana. Vive como ésta en ella, y junto a ella, y con una tarea distinta, pues su diminuta compañera, tremenda destructora de todo cuanto insecto queda al alcance de su efectivo pico, se ocupa de preferencia de recorrer continuamente todas las grietas e intersticios de la vivienda humana librándola de arañas y de otras incomodidades. La "ratona" anida en cualquiera oquedad, prefiriendo hacerlo en los pequeños viejos envases de lata que manos amigas le colocan a veces en las horquetas de enredaderas, y el hornero hace su casa más presuntuosa, en los pilares de las aljibes, en los horcones de los ranchos, en

los aleros y en las cornisas de las *casas sin temor a gatos y gurises*, desgraciadamente sus enemigos natos.

En el campo busca al hombre y coloca su casa, admirable producto de su laboriosidad, junto al poste de la portera donde aquel pasa continuamente en sus andanzas por los potreros. Y pensar que hay ignorantes que los rompen por que sí, de un absurdo y estúpido mangazo... Es inconcebible que por ignorante que se sea no se admire esa maravilla de artesanía que acaba de romper porque sí ... Debiera saber ese bruto que el hombre estuvo viviendo miles de años, primero en cuevas y luego, adelantado, haciendo su casa, pero fue menester que esta se perfeccionara en el curso de incontables siglos y de mileños hasta que los arquitectos de la antigüedad descubrieran esa maravilla arquitectónica que es el arco, precisamente la que hace nuestro pájaro sin necesidad de cimbra, guiado por su talento natural, por su intuición de constructor genial...

Muchos ignoran que en Canelones, *en la región de Pando, Olmos*, Mosquitos (Soca) y aledaños, existen una variedad de horneros que hacen nido superpuestos, al parecer el segundo surmontando el que levantaran el año anterior. Son los que por allí pueden verse, pero también es positivo que se han visto hasta de tres pisos como hace años he podido admirar uno en la antigua pulpería inmediata al paso de Villar del Solís Chico. Y sobre el tema permítaseme un paréntesis: (agradecería cualquier informe sobre la repetición de estos casos proclive a una posible reimpresión de mi Ornitología del Uruguay). *Pero mi júbilo al* hallar esa muestra en la ya desaparecida pulpería de Bejauty, no me duró mucho, pues mi viejo amigo ya desaparecido, el gran eucalitó*grafo brasilero Edmundo Navarro* de Andrade, me echó el gozo al pozo, inconscientemente desde luego, haciéndome llegar una fotografía de una de siete "andares" tomada en San Pablo, en San Lorenzo, en el año 1941. La publico aquí a los efectos de reivindicar para nuestro *hornero, Joan de Barro en el Brasil*, la primacía de la idea de los actuales rascacielos en tierra paulista y aledaños "Arranha ceu" según se dice por allá.

Largo e interesantísimo sería discurrir sobre la extraordinaria maestría que muestran muchas aves en hacer sus nidos, tálamo de sus amores, cuna de sus hijos que cuidadosamente cuidan hasta la mayoría de edad. En varios casos demuestran una capacidad artesana que sorprende al *propio* hombre y, al respecto recuerdo que hace pocos años se expuso en una vidriera montevideana un voluminoso nido de espineros construído de un material inverosímil: de alambre... Claro que el ave descubrió un abandonado taller de alambradores e, industrioso y diligente, aunque un tanto errado en lo que a confort se refiere hizo su abigarrada y típica habitación con los herrumbrosos atillos —pequeños trozos de hilos de alambre— con que se sujetan los piques.

Tenemos una extraordinaria ave tejedora: aludo al boyero, al grande y al chico, que comienza a ser notable por la ubicación extratégica que le da que a cubierto de los animales depredadores arborícolas —gatos, comadrejas, coatíes— al colocar su nido, de extraordinaria factura textil, sobre las ramas pendientes, de sauces y sarandíes, siempre genuflexas sobre las corrientes fluviales. El peso y la inconsistencia de las ramas de donde penden ceden al paso del depredador que, si lo in-

tenta —cosa que dudo por cuanto su instinto le dice que no— cae al *agua indefectiblemente. Todos* conocen la forma del nido que afecta una bolsa prolongada y angosta, en sus líneas generales semejante a una media femenina, que colocan sobre las flexibles ramas que a la presión de un peso se comba pero no se rompe por su marcada flexibilidad. Lo forma, por rarísima excepción —que recuerda el caso del espinero— con cerdas de animales muertos —colas y crines de caballos y aún los extremos de apéndices vacunos— pero lo *normal, son largas, finas e inconsistentes* fibras vegetales que desprenden o penden de algunas cortezas de arboleda nativa. Es admirable como, con un material tan inconsistente, tan deleznable, pueden formar una bolsa lo suficientemente fuerte para aguantar su peso y el de sus crías cuando al final de la postura emerge la pichonada; y más admirable es aún suponer como puede comenzar y seguir la acción de tejer en una rama que se comba al *menor peso. ¿Cómo se maneja?* Misterio. Sospecho que se ayuda con las patas, y avanzo esta hipótesis recordando que tras paciente espera armado de paciencia y potentes anteojos Zeiss, me pareció ver que así procedían otra variedad de pájaros tejedor, el africano, que importé para el Parque Nacional de Santa Teresa. Recabo la noticia de quienes pueden haberlos visto en su tarea benedictina, aunque colijo que no me llegará pues sobre ser escaso, maniobra *en la penumbra* de los montes densos en lugares donde solo pacientes naturalistas podrían observarlos. Y nuestros paisanos tienen muchas otras cosas que hacer más premiosas y más en consonancia con sus medios de vida.

Hay un tipo de junquero que hace su pequeño y compacto nido ingeniosamente, sujeto a dos o tres juncos que emergen de las tranquilas *aguas de los esteros y que* presenta la particularidad de que si el nivel del bañado sube, el nido asciende bajo su impulso al hacer presión en su "quilla" resbalando sobre su doble o triple soporte vegetal. ¿Qué precisión en el ajuste? pues el nido debe sostener, sin bajar, el ave con su prole y tener la suficiente sensibilidad para obedecer a la presión de las aguas en subida. ... Y lo admirable es que el todo está sujeto a los juncos con fibras *vegetales que se aflojan o se* dilatan al secarse y con la humedad en los días de lluvia que no son escasos en la primavera la estación en que nidifican.

Lo dicho respecto a la variedad de la avifauna nativa es aplicable a la de nuestros animales pilíferos o, *para expresarme con mayor propiedad* dándole mayor extensión, con nuestros mamíferos.

Los distintos ambientes geográficos con que cuenta el país, ya sumariamente reseñados, ha hecho posible la existencia de especies zoológicas variadas y, en consecuencia presentan similares particularidades también en lo que se refiere a clima con las novedades consiguientes, puesto que las ballenas arriban como excepción al igual que los pingüinos —*"pájaro niño"*, *"pájaro bobo"*— traídos por las corrientes de los frígidos mares circumpolares que llegan hasta nuestro litoral atlántico, ascendiendo del sud. Presentan la particularidad las playas rochenses de recibir también una corriente cálida que allí se encuentra con la fría y al final se diluyen, procedentes de los mares tropicales que del norte bajan recorriendo las costas del Brasil y es la que deposita en

nuestro medio atlántico no mamíferos sino descomunales los quelonios, esas tortugas inmensas de más de doscientos kilos de peso y otros tantos años de edad, así como rayas gigantescas de un peso no menor que suelen pescarse en los pesqueros naturales de la Coronilla (considerados, por los especialistas internacionales en ictiología, como uno de los más afamados del mundo por su variedad: fauna fría, tropical y fluvial, gigantesco vivero natural que es el que mantiene, al costo de *miles de toneladas diarias* de pescado, las colonias loberas del Polonio, Lobos y la Coronilla).

Otro representante acuático que se ve en las aguas dulces de Artigas, es el sudamericano yacaré que enriquece nuestra zoología por estar en el límite geográfico de su natural dispersión, como están algunos árboles, bastantes arbustos, plantas y epifitas, el cuervo rojo, algunos picaflores y hasta el melancólico urutaú del Paraguay.

Pero la fauna terrestre acusa bajas definitivas y apunta otras, éstas, mucho más lamentables. Han desaparecido las dos variedades del útil e inofensivo oso hormiguero y felizmente pumas y yaguaretés, aunque de los primeros aún quedan algunos pocos en Artigas en los montes del Cuareim y del Cuaró. La perspectiva para otras variedades dotadas de pieles bien cotizadas en la industria —y en menor grado las incontroladas perradas de las estancias— es sombría en demasía. No creo pecar de pesimista al corear lo que todo el mundo que conoce la campaña dice, al predecir la segura desaparición de los tres tipos de ciervos criollos —el grande de bañado, el de cuchilla— el venado, y el de monte, el hermosísimo, grácil y esquivo guazubirá que se va salvando de la ferocidad de las perradas porqué nunca sale del monte. Pero, en el norte, hay cuadrillas de podencos adiestrados que suelen maniobrar con tanta habilidad que a veces los obligan a salir campo afuera, donde son despedazados al instante porqué su sola defensa está en la agilidad para maniobrar en la espesura forestal. En esta pendiente también está el erizo, el mano pelada, el zorro grande o "aguará", los coatíes, y los dos tipos de lobos de río, salvándose de la destrucción la mal llamada nutria —que se cria artificialmente en criaderos naturales— que no es tal, por cuanto la nutria de los naturalistas, y por consecuencia la verdadera, es de los lobos citados.

Y para finalizar esta por demás breve perspectiva de nuestra fauna, en lo que se refiere a los mamíferos diré que habiendo desaparecido los grandes depredadores —pumas, yaguaretés y especialmente los perros cimarrones— los que quedan son completamente inofensivos para el hombre, y los perjuicios que el resto puede procurar apenas si se acusa en los zorros que con los caranchos y cuervos, suelen atacar algún ternero recién nacido siendo mucho más efectivos en las corderadas cuando las pariciones de las majadas.

Los verdaderos depredadores, terror de los gallineros rurales, son los dos tipos de comadrejas, pero los daños que procuran sus tropelías son mínimos y perfectamente anulables si aquellos se instalan convenientemente.

Interin zorros, zorrillos, gatos monteses, siguen ofreciendo al mercado local, con sus pieles que se cotizan hasta para la exportación, renglones apreciables, pero de ínfimo valor cotejados con los cuantiosos beneficios que allegan a nuestra economía los animales foráneos, la vaca y la oveja en primera fila.

EL ABASTO DE LA CARNE EN LA EPOCA COLONIAL

por Julio Silva Valdez

EL espacio de que disponemos en esta publicación no nos permite extendernos como para estudiar el abasto colonial año por año durante un siglo. Nos limitaremos, pues, a referirnos a lo que consideramos *más saliente* y *menos repetido*.

Como ahora mismo, —y quizá como siempre,— el abasto de la carne para la población de Montevideo fue un problema de difícil solución, —también como ahora,— debiendo intervenir las autoridades civiles para establecer su regulación.

Desde que se fundó Montevideo, en 1726, hasta 1733, los vecinos mataban su res en la puerta de su casa, dejando los restos tirados en la calle. En la segunda sesión del Cabildo, de 3 de febrero de 1730, se dispuso que sus Alcaldes obligaran a los vecinos a recoger cada ocho días "los despojos y demás inmundicias" para que fueran quemados "en lo último de la calle".

Naturalmente que este sistema no era conveniente para nadie, pues ningún vecino con su familia se había de comer una res entera en los pocos días que esta le iba a durar en buen estado. Claro que acabarían por arreglarse en convenir la matanza de una res para su consumo entre varias familias haciendo esto por turnos bien regulados, evitando así el desperdicio de los sobrantes.

Pero aún así, este sistema era malo e inconveniente, por lo que el Cabildo intervino para que el abasto general lo hiciera una sola persona, eligiéndose esta en una especie de convenio con quién diera la carne al más bajo precio.

El primer abastecedor de carne para la población de Montevideo fue Esteban Ledesma, estanciero que recibió campo en el primer reparto de tierras para estancia en *1730*, y tenía su establecimiento de campo de esta banda del Arroyo hoy llamado Carrasco. Se comprometió Ledesma por "ajuste" que hizo con el Cabildo el 22 de agosto de 1733, a vender la carne "el cuarto de ella a dos reales y la res entera a diez reales".

Diez reales no eran un peso como actualmente, por que el peso de la colonia era de ocho reales, y la diferencia de precio entre la res en pie y muerta correspondía al valor del cuero, grasa y cebo.

Ledesma traía al abasto el ganado de su estancia, y por no despoblarla demasiado o por que no poseía lo suficiente compraba lo necesario a los demás estancieros de la jurisdicción, —previo convenio pri-

vado entre ellos,— pero no parece que fuera este derecho de Ledesma un monopolio, sino más bien una estabilización del precio y una seguridad de abastecimiento, por que el Cabildo dispuso al conceder el derecho a Ledesma que nadie podía vénder carne a menor precio, de lo que se desprende que cualquiera podía vender carne al precio establecido.

Este precio de Ledesma es el primero que se registra para el abasto de la población, pero no así para las tropas de la guarnición y los navíos del rey surtos en el Puerto, pués para estos el gobernador Zabala no quería pagar más que tres reales y medio por cada res.

Más adelante, y como solución a una estabilización permanente de precios y ajustes, o por que Ledesma no cumplió bien sus obligaciones, el Cabildo resolvió sacar a remate el derecho del abasto, y para darle andamiento de modo que las matanzas se hicieran con la regularidad y control necesarios en sitio determinado, solicitó del gobernador de Buenos Aires el permiso para construir un matadero público, cosa que obtuvo de Salcedo el 18 de febrero de 1740, "para poner un matadero y sacar a remate la venta de la carne al que la dé más barata...".

El remate, pues, que era en realidad una licitación pública, no se hacía para conceder el derecho a quién pagara determinada cantidad de dinero al Cabildo, —cosa que se hizo años después,— sino que se concedía al que diera la carne al público más barata.

No se construyó el matadero inmediatamente, y como faltó la carne por ausencia de rematadores del abasto, el Cabildo, considerando el problema de mucha importancia para la población, invitó a una sesión especial, —como era costumbre en caso graves,— a los cuatro vecinos más antiguos de la ciudad para oir su consejo.

Se resolvió solicitar el abasto al estanciero más rico de la jurisdicción, que lo era Don Francisco de Alzaibar, cuyo apoderado por ausencia de aquel, Don Francisco de Achucarro se comprometió a dar la carne para el abasto a razón de "doce reales las res muerta y catorce viva", y como no tenía ganado suficiente para cubrir la demanda, los demás estancieros quedaban obligados a venderle a prorrateo sobre lo que cada uno tuviera en su estancia.

Al año siguiente, 1742, desistió Achucarro del abasto, y como era difícil encontrar quién lo sustituyera, el Cabildo, obrando con la necesaria energía para servir al público, resolvió mandar contar todo el ganado que cada uno tenía en su estancia para obligar a los estancieros a concurrir al abasto de acuerdo con las haciendas que poseían. Salió al efecto a campaña el Alcalde Provincial, Capitán Juan Antonio Artigas, y contó doce mil cabezas en la estancia del Rincón de San José, propiedad de Alzaibar, y solo cuatro mil cabezas en todas las restantantes. En justa proporción, el Cabildo resolvió que Alzaibar diera el abasto durante nueve meses, y los otros el resto del año, al precio anterior de doce reales la res muerta y catorce viva.

Es de citar como cosa de excepción, que por este motivo del recuento se suscitó un litigio entre el Dr. Barrales, Cura y Vicario de Montevideo y el Cabildo, por que el cura estanciero se negó a permitir la entrada de los delegados en su es-

tancia del Pintado, considerándolo como un atropello, y por más que intervino el gobernador de Buenos Aires para intimarlo, se negó en redondo, debiendo ir las autoridades civiles en queja al Obispo de Buenos Aires.

A causa de la escasez, el precio del ganado subió a mediados de 1742, y el ganado empezó a venderse *a veinte reales la res viva y diez y seis reales muerta*. Este precio se sostuvo hasta que el Cabildo hizo construir el matadero en 1744, fecha en que se resolvió que se buscase una persona como "obligado" que se hiciese cargo del matadero y del abasto de la ciudad. Los estancieros estaban obligados a venderle ganado en sus estancias, cada uno de acuerdo con sus posibilidades, los *novillos de dos años para arriba* a diez y seis reales cada uno. "...y el obligado, —decía el Cabildo,— tenga *los* costos de traída y matanza por el precio de veinte reales muerto quedándose el sebo, la grasa y el pellejo...".

Desde entonces, el matadero construído en extramuros fue el único lugar donde se permitieron las matanzas para el abasto de la población, mientras para la tropa de la guarnición se mandó construir otro en el Miguelete, hasta que la comercialización de los productos de la ganadería hizo necesario construir muchos más de propiedad particular.

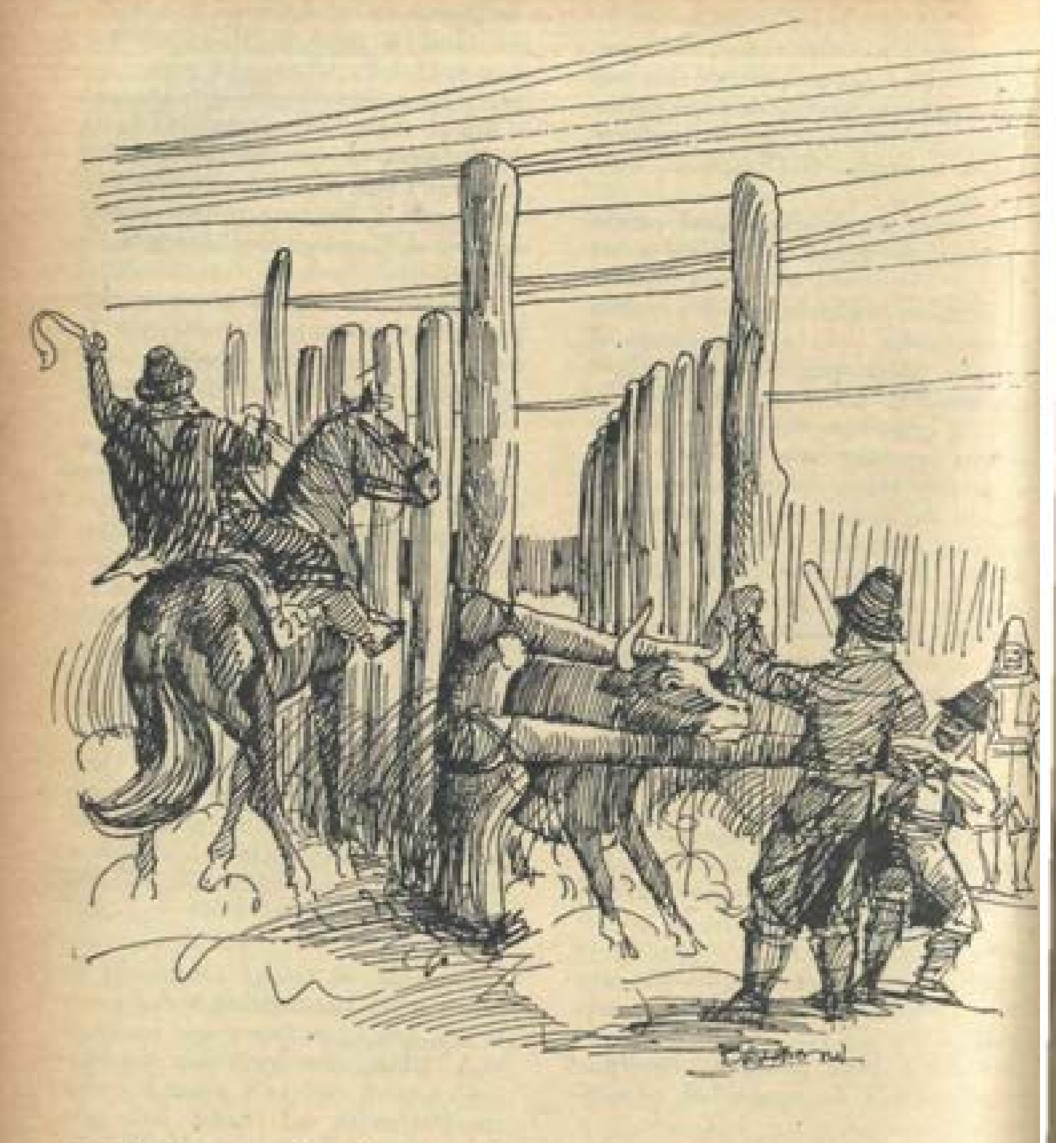
La escasez, los prorrateos obligados que molestaban a los estancieros y los pleitos sobre el abasto se terminaron momentáneamente cuando apareció en la Plaza un nuevo y poderoso abastecedor que desde 1745 organizaba la mejor estancia de la *jurisdicción de Montevideo*. Era esta la llamada "Estancia Grande", que establecieron los jesuitas en Florida, cuyo hábil administrador era el P. Cosme Argullo. Este gran estanciero ocupó el matadero y dió el abasto en su totalidad hasta 1751, fecha en que Montevideo fue declarada por el rey de España Plaza Fuerte y llegó su primer gobernador, el Coronel José Joaquín de Viana.

Hombre de mucho *orden* y empuje, al nuevo gobernador no le gustó el monopolio absoluto que ejercían los dueños de la Estancia Grande del abasto de la ciudad, y considerando que había ya en la jurisdicción ganado suficiente, impuso el abasto libre para cualquiera que quisiera concurrir a él, mandando construir un gran corral "para que se meta el ganado que se ha *de matar*" y estableció la primera "pensión", —modo de decir que se pague un impuesto,— para el pago de un real por cada cabeza de ganado que entrara en el matadero.

De acuerdo con un censo de 1757, había en la jurisdicción de Montevideo, (la superficie de esta no llegaba a la cuarta parte del territorio actual), 112 estancias con 133.000 vacunos, 125.000 caballos y 72.000 ovejas.

En 1758 se estaba vendiendo la carne en el abasto libre a dos pesos la res, qué eran diez y seis reales, y el Cabildo, considerándolo un precio excesivo, volvió a sacar a remate el derecho del abasto, llamando a los interesados por medio de carteles públicos.

Ganó el derecho al abasto en el remate el estanciero Manuel Durán, que tenía cinco suertes de campo en San José sobre el Chamizo, y de acuerdo con las condiciones del contrato la carne empezó a venderse al menudeo de a medios cuartos a real y medio, para que los vecinos obtuvieran lo suficiente para su consu-



mo sin tener que tirar los restos de lo que no podían consumir.

En 1760 el Cabildo no tenía dinero para los gastos de los festejos que debían llevarse a efecto en honor de la coronación del rey Carlos III, encontrándose la solución en un ajuste que se hizo con Don Juan de Achucarro, mediante que éste tomaría el monopolio del abasto y pagaría por adelantado el precio del remate, con derecho a ocupar el matadero en forma exclusiva, comprando a su arbitrio a los demás estancieros el ganado que se necesitase.

Tres años después, Achucarro se presentó en queja al Cabildo, pues que su monopolio no se respetaba, por que se habían establecido mataderos clandestinos y la carne entraba de contrabando a la ciudad. Acusó Achucarro entre otros y especial-

mente a Esteban de Ledesma, —aquel primer abastecedor,— "...quién todas las vísperas de matanza, —dice Achucarro,— trae por las noches de su estancia un carro cargado con cinco o seis reses y las vende en su propia casa...".

Llegó por entonces a Montevideo otro gobernador, el Coronel Agustín de la Rosa Queipo del Llano, hombre de muy mal carácter y contrario al monopolio, y Achucarro hubo de abandonar su derecho antes de que la deuda del Cabildo estuviera saldada, y mandó el nuevo gobernador que todos los estancieros concurrieran al abasto cada uno durante un mes, por riguroso turno redondo, *pagándose cuatro reales por* cada cuarto de res.

A pesar de esto, en 1776 se volvió a rematar el derecho del abasto, y lo remató Melchor de Viana, hijo del primer gobernador y yerno de Achucarro, obligándose por contrato a dar la carne a tres reales el cuarto de res en el matadero y cuatro en la ciudad al menudeo, debiendo entregar al Cabildo en pago del derecho $ 1740.— para cancelar lo adeudado a su suegro.

Al vencer el plazo del abasto de Viana hubo una gran seca, una famosa seca llamada "la seca del 72".

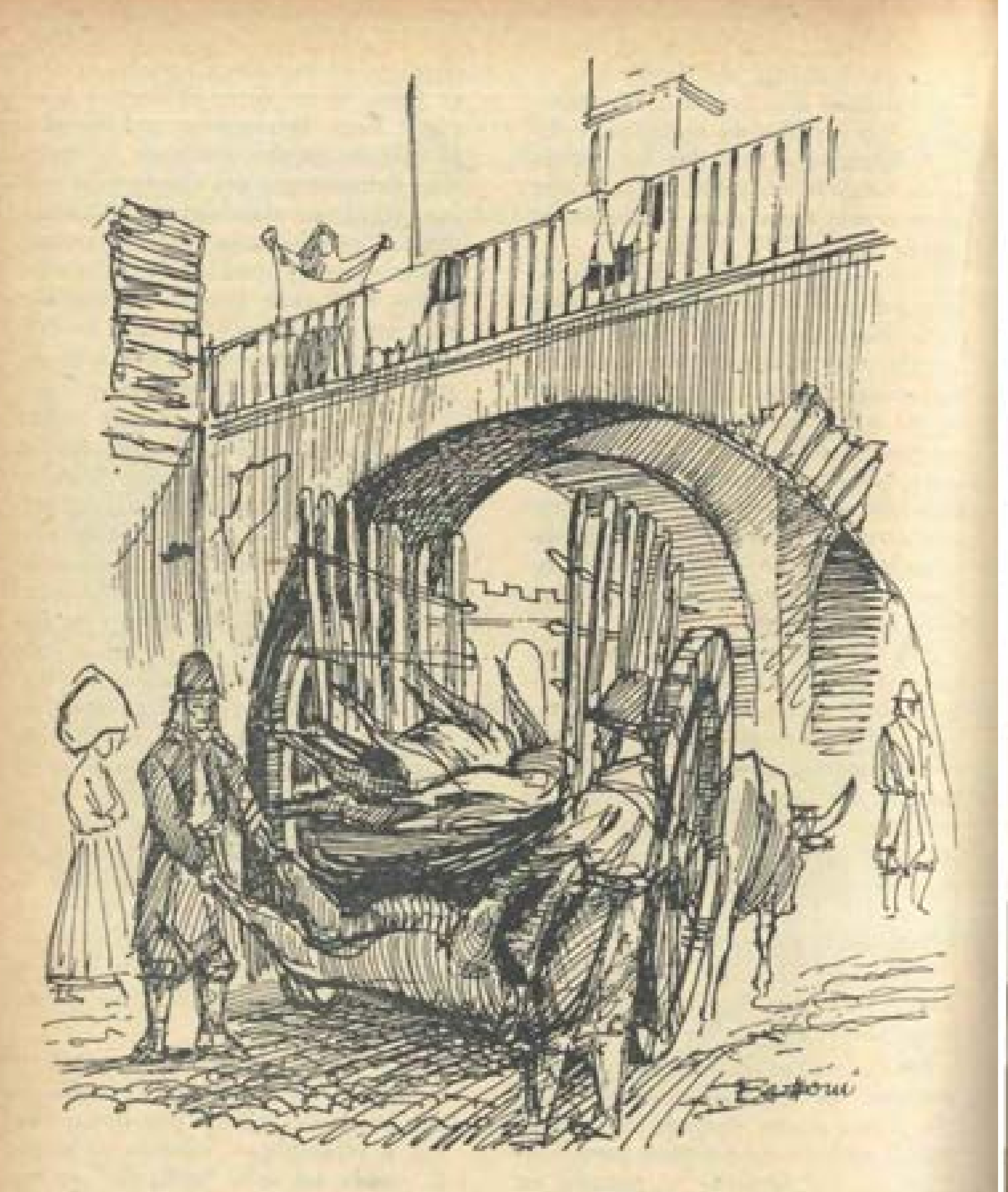
En diciembre del año anterior empezaron las rogativas pidiendo lluvia, y seis meses después el Cabildo seguía ordenando novenas para conseguirla. Se dispersó el ganado en busca de pastos y aguadas, y al nuevo llamado del Cabildo para sustituir el abasto de Melchor de Viana se presentaron dos poderosos estancieros: el Maestre de Campo Manuel Dominguez y el famoso estanciero Francisco García de Zúñiga.

Ganó el derecho Manuel Dominguez, quién por el contrato se obligó a vender la carne poniéndola en carretillas en el hueco que había a espaldas de la Casa Capitular, (ahora Bmé. Mitre entre Sarandí y Rincón). Pero Dominguez perdió plata. En su escrito pidiendo la rescisión del contrato del abasto dijo que los mataderos clandestinos le hacían desleal competencia, que el consumo era poco y que las lluvias posteriores a la gran seca le habían hecho perder varias tropas en la creciente del Santa Lucía, que aún seguía sin dar paso al ganado.

Pasó entonces el derecho a su competidor García de Zúñiga, quién, cuando la expulsión de los jesuitas había comprado en remate la famosa "Estancia Grande", y con ello completó en Florida un campo de *420.000* cuadras. Impuso severas condiciones de monopolista, y se firmó el "ajuste" el 22 de agosto de 1773. *Ocuparía el matadero en forma exclusiva* sin pagar pensión de ninguna especie, mataría novillos de dos años para arriba y vendería en el matadero a doce reales la res y nadie podía vender carne más que él, "ni viva ni muerta". Pero también a este poderoso abastecedor lo minaron los clandestinos y tuvo que valerse de sus influencias con el gobernador del Pino para rescindir el contrato que el Cabildo no quería anular.

El Cabildo reaccionó contra el monopolio y nuevamente se estableció el abasto libre, "por que, —decía el Cabildo,— cuando la carne la vende un solo "obligado" se obtiene carne de muy mala calidad, lo que no sucede cuando el matadero es libre y van a competencia de quién la expende mejor...".

Y *resuelve el Cabildo*, ya en *Enero* de 1776, entregar el derecho del abasto sin prima, al estanciero o estancieros *que quisiesen ocupar el* matadero, prefiriéndose a "aquel que hiciese mayor equidad al público en el precio de la carne, de-



biendo ser ésta de buena calidad, con obligación de expenderla a todas horas y hasta de medio real...".

No dió resultado. La concurrencia de los abastecedores era escasa y el Cabildo tuvo que volver a los "obligados", que se comprometían a traer el ganado suficiente para el consumo.

Hasta 1782 la carne se había vendido por partes de la res sin ninguna especial clasificación: "media res", "cuartos" y "medios cuartos", sin discriminación de la parte del vacuno. Las partes preferidas, la "picana", o el "mata hambre" se entregaban en el mediar o cuarto al primero que la pedía por el precio uniforme establecido. En el contrato del abasto de 1782 se impuso por

primera vez el precio de la carne *teniendo en cuenta la parte de ella* que se entregaba. Se estableció el precio de diez y ocho reales la res "puesta en canal" en la *Plaza* y se discriminaron los precios según fuera la picana, cadera, pecho, pierna, etc. La lengua, la cola o cuatro riñones se daban por medio real.

Ya en el último cuarto del siglo XVIII la ciudad había tomado mucho incremento, y el aumento de la población trajo como su consecuencia el del abasto, con lo que los estancieros tuvieron gran interés en obtenerlo. Los montevideanos habían adquirido grandes extensiones de campo fuera de la jurisdicción *de Montevideo a muy bajos precios.*

Miguel de Zamora adquirió un campo de "cuarenta leguas en cuadro" en Tacuarembó por el que pagó en remate veintitrés pesos y medio por cada legua cuadrada. Por esa época, solo entre los ríos Negro y Yí, zona llamada entonces Entre Ríos, se habían establecido más de doscientas estancias nuevas. Las grandes arreadas de ganado cimarrón se hacían sin que el Cabildo lo estorbase por ser estas hechas fuera de su jurisdicción.

Entonces *el Cabildo*, aprovechando las circunstancias, sacó a remate el derecho del abasto, no solo a quién lo diera más barato, sino al que pagara al Cabildo más por ello.

Aparecieron los interesados ofreciendo sumas desusadas hasta entonces por obtener el derecho del abasto, a pesar de que el Cabildo había establecido el precio máximo de la carne a nueve reales la res. En 1801 ganó el derecho el famoso estanciero gallego Antonio Pereira, padre del patriota Gabriel Antonio. Asociado a *seis estancieros más* subieron la oferta a cuarenta mil pesos. Tres años después Juan de Arce y otros dieron cuarenta y siete mil, pero las invasiones inglesas estorbaron *el negocio de este y el Cabildo* le rebajó a veinticuatro mil. Durante el abasto de este Arce hubieron algunos incidentes desagradables, por que en el tránsito de los novillos chúcaros a la Plaza, éstos embestían a los transeúntes. En 1809 ganaron el derecho Miguel de Zamora y otros de sus compañeros y remataron el derecho en la suma de setenta y cuatro mil pesos, suma para entonces exorbitante si se tiene en cuenta que la construcción del edificio del Cabildo, hecho pocos años antes, había *costado noventa y ocho mil.*

Pero a Zamora y sus socios les fue mal, por que entregado que hubieron *una res en mal estado al abasto*, el Cabildo los metió presos a todos en la cárcel de la Ciudadela.

El sitio de Montevideo en 1811 no permitió que el abasto se hiciera con regularidad, los contratos fueron rescindidos y el virrey Elío intervino disponiendo el abasto libre, *cosa esta que se hizo difícil, pues* la campaña estaba ocupada por el ejército patriota que no permitía la introdución de carne a los españoles de la ciudad, y como remedio obligado volvió a suceder lo de 1730, que los vecinos mataban los vacunos en la calles, imponiendo entonces el virrey que las matanzas se hicieran "en la parte del recinto que hace espaldas al hueco llamado de la Cruz en presencia de un Regidor del Cabildo para que reconozca la carne sin riesgo de la salud pública...".

Caído el baluarte español y regida la Ciudad por gobernantes enviados de Buenos Aires, —*Rodríguez* Peña primero y después Estanislao Soler, volvió el abasto libre, y la carne *entraba en carretas por el Por-*

tón de San Pedro, donde se cobraba como impuesto dos reales por cabeza de ganado sin control en el precio de la venta al público, que era libre, hasta que después de la batalla de Guayabo la Plaza cayó en poder de los orientales artiguistas y el Delegado Miguel Barreiro impuso precio máximo a la venta estableciendo en cinco reales para el cuarto de vaca y seis para el de novillo.

Pero cuando la Plaza cayó en poder de los portugueses los abastecedores subieron la carne a dos pesos el cuarto de res, cosa que denunció al Cabildo el Juez de Abastos Juan Benito Blanco, haciendo ver que la población pobre era engañada por los carniceros, y para evitarlo dispusieron entre otras cosas que la carne se vendiera al peso, cosa que se hizo por primera vez, "fijándose el precio de un cuartillo cada libra común siendo buena y gorda, y el mismo precio por dos libras si era inferior o flaca".

Comparado este precio con el de años atrás, la carne había subido bastante, pero si, —salvo error,— una libra eran cuatrocientos gramos y un cuartillo la cuarta parte de un real, la carne gorda valía cinco centésimos el kilogramo.

—"Pero los carniceros,— decía el Juez de Abastos en un informe al Cabildo, — estos hombres tan diestros se versan de manera que por más celo que sobre ellos haya, es casi imposible evitar que roben en el peso a los niños, mujeres, esclavos y demás gente sencilla...". Y el Regidor Blanco dictó el primer Reglamento para la venta de la carne, suspendiendo de hecho y prohibiendo la venta a todos los carniceros que actuaban en el momento, imponiendo el uso de balanzas a la vista del público y del Regidor de turno para pesar la carne al menudeo, debiendo contabilizarse las operaciones y obligando a los nuevos abastecedores a que la carne fuera vendida al público por esclavos que pagaría el Cabildo, "por que, — decía Blanco —, siendo negros serán más moderados con las gentes, más tímidos y más capaces de comportarse con pureza...".

En 1824, proclamada la Provincia Cisplatina bajo el Imperio del Brasil al mando del Barón de la Laguna, se suscitó un litigio sobre el abasto de la carne entre el Síndico General Tomás García de Zúniga y el Fiscal de Gobierno Lucas José Obes, pugnando uno por el "obligado" y el otro por el abasto libre.

Nunca dimos con este Expediente que debió ser muy interesante, pero de los borradores de Obes podemos extraer algunas de sus actuaciones.

El Síndico quería que el abasto se sacara a remate, "para obtener bajo precio a causa de la competencia", y el Fiscal decía que la competencia era la ruina del estanciero, que la carne barata hacía la vida fácil y eso disponía a la haraganería, que la gente debía acostumbrarse a comer pescado, verduras y otras

cosas, que el monopolio era contrario a las leyes por que toda exclusión era un ataque a la igualdad y derecho consiguiente a todo ciudadano. Agregaba Obes que el pueblo se hartaba de carne, con asados, cocidos o carbonadas, que se atracaba de carne a todas horas, que la carne no era necesaria para vivir, y que ahí estaba el río con abundante pesca, que la gente no comía papas, ni maíz, ni porotos, ni lentejas precisamente por lo barata que era la carne, que en Europa el pueblo no la comía, y que aquí "todos quieren carne de vaca y creen degradarse si no la tienen para un asadito con chicharrones, y etc.

No sabemos en qué acabó el litigioso asunto, pero suponemos que el pleito no tuvo final, por que antes que la discusión diera a su término desembarcó Lavalleja en la Agraciada con sus treinta y dos compañeros, Oribe se plantó en el Cerrito para poner cerco a la ciudad, y todo el litigio de la carne quedó en agua de borrajas.

LA ESCLAVITUD, fenómeno común a todos los pueblos de la antigüedad, tuvo en Roma características que horrorizan nuestra sensibilidad moderna. El esclavo se consideraba una cosa, un objeto, pertenecía íntegramente a su dueño, quien le hacía trabajar cuanto quisiera, aún en trabajos superiores a sus fuerzas, lo castigaba brutalmente por las menores causas, lo encerraba, lo mutilaba y aún podía darle la muerte cuando quisiese. Entre los peor tratados estaban los esclavos rurales, quienes hacían todas las rudas tareas del campo, eran mal alimentados y por las noches se les encerraba en una prisión subterránea, la Ergástula. Pero aún peor era la condición de los que trabajaban en el molino. *Los romanos no conocían el molino de viento ni el de agua.* El trabajo continuo, bajo el látigo de los celadores, es sólo comparable al de los condenados a trabajos forzados en el presidio. Plauto, el gran poeta cómico, se expresa así sobre el molino: "Allí lloran los malos esclavos que se alimentan con papas, allí se oye el restallar de los látigos y el arrastrar de las cadenas".

Las penas capitales que se aplicaban a los esclavos eran la cruz y la horca. Todo esto que hoy hiere la sensibilidad y subleva, esto que no parece propio entre seres humanos, tuvo, no obstante, grandes panegiristas en la antigüedad. Aristóteles admitía que "la familia es un conjunto de hombres libres y de esclavos".

GOLONDRINA

por Luis Castelli

QUÉ pequeños se habían quedado los tres! Desde que había muerto la madre; Isabel, la mayor de catorce años, se estrechaba más a sus hermanos para darse calor. Anita, la segunda, no sabía hacer otra cosa que acomodarse las crenchas; y Yulo, el pequeño, era un animalito insignificante: reía, daba gritos, despedía de su cuerpo un calor tibio, y todo esto era más triste que si llorase.

El padre estaba ausente todo el día. Allá a la tardecita venía al tranco de su rosiyo viejo. Alguno de ellos veía su chambergo roto asomar en las carquejas que orillaban el camino. —¡Papá!, ¡viene papá!...— y los tres salían fuera de sí, corriendo, al camino silencioso cubierto aquí y allá por torrentadas de arena. Detrás del rosiyo iba quedando sólo el arroyo del "Boticario", poblado de una línea de álamos que murmuraban toda la tarde. El Yulo echaba a correr descalzo y casi totalmente desnudo. Como era tan pequeño, siempre iba último. A poco de andar se espinaba en las rosetas. Entonces daba gritos, llorando, e Isabel tenía que regresar para alzarlo. La que llegaba primero junto al padre era siempre Anita. Se prendía sin temor al cuello del rosiyo y no cesaba de darle besos. Una oleada de calor, de calor de sol y de vida, bañaba entonces el alma de los niños. Cuando asomaba el roto chambergo entre las carquejas, parecía que toda la inmensidad del cielo bajaba hasta ellos y los acariciaba en la voz de su padre.



Pero a la mañana, el manso caballo se alejaba cabeceando por el camino, y entonces el rancho se quedaba sin nadie. Se iba el padre, viejo ya y doblegado sobre el rosiyo, hacia la quinta de Bacchi. Bacchi era para los tres niños una especie de gigante brutal, sin corazón. Extremaba Isabel, entonces, sus tareas maternas: lavaba y relavaba al Yulo sin ninguna necesidad, y enviaba a la menor al campo por flores y por yuyos. Pero todo esto no servía de nada, y a poco de andar de un lado para otro, le ahogaba el llanto por la madre y se sentaba a llorar toda encogida en un banquito.

No podía olvidar la mañana de sol cuando se la llevaron. Del pobre ataúd de pino que se balanceaba torpemente entre las manos de los hombres, asomaban comprimidos bajo la tapa muchos tallos de flores. Qué cantidad de flores juntaron ese día;

y *como iban los tres entre los abrojos* atrapando florcitas para la madre que habrían de llevar casi en seguida. Era como si en aquella tarea se les fuera la vida. Y los tres pretendían, *desoladamente*, a fuerza de aquel hecho, retener a la madre. —¡Cuántas *flores* lleva!— se repetían entre ellos, mientras miraban por última vez al ataúd balancearse, dar vuelta a la cimbra y entrar en el camino.

Cuando volvía Anita con los ramos Isabel los colocaba junto a una Virgen. Tantas veces habían besado la estampa que la imagen se había borrado por la frecuencia de tantos besos. Isabel había iniciado a sus hermanos en la oración. Había que contener al Yulo, algunas veces, porque resolvía su rezo en un puro afán de besuquear la imagen.

Sin embargo no estaban enteramente sólos cuando se marchaba el padre. Las dos niñas se desvelaban por cuidar una vaca, la "Golondrina", y a un corderito. Yulo no atendía los animales, pero emprendía con ellos largas y enigmáticas conversaciones. También solía conversar con las hormigas. Se echaba boca abajo junto a un sendero y empezaba a interrogar: ¿Qué tal?, ¿cómo le va?, ¿para dónde va usted?— y poniendo un dedo junto a la hormiga la hacía tropezar en su camino. El cordero recién recibió un nombre después de la muerte de la madre. Le veían siempre solo, muy insignificante en mitad del campito, mirando a menudo hacia el camino como si esperase a alguien. Por eso le llamaron "solito". Y cuando el cordero echaba a balar temblorosamente en medio de la tarde, todos, hasta el Yulo, repetían casi al unísono: pobre "Solito"... está llamando a la madre. Y el cordero fue para ellos un hermano más. Le abrigaban en su seno, le acariciaban. Cuando se hallaba en mitad del campo, bastaba gritar su nombre y, al trotecito, como si fuera un perro, se acercaba el animal y los seguía de un lado para otro. A veces daba mansas, inofensivas topadas en la barriga de Yulo, y éste se echaba al suelo y se perecía de risa.

Y un día le mataron a los tres el cordero. Fue una torpeza de Sandobal. Era éste un viejo criollo a quien por sus largos bigotes caídos llamaban "Vizcachón". Muy cachazudo en sus gestos y en su hablar. Llegó para esquilar el cordero, y bajo la ramada, se sentaron todos a presenciar la operación. Sandobal maneó a "Solito" y lo tumbó en el suelo entre sus pies. Mientras la emprendía a tijeretazos, charlaba indiferente de cosas que había oído en las estancias y no daba ninguna importancia a su trabajo. Los niños observaban con inquietud la respiración agitada del cordero. El Yulo le tentaba de vez en cuando con sus manos, pero el padre lo obligó a estarse quieto. Isabel, angustiada, repetía para llamar la atención del esquilador sobre su trabajo:

—Ahora el "Solito" va a estar más fresco.

Indiferente a sus manos, Sandobal continuaba charlando con el padre y enterándole de sus futuras ocupaciones. *Cuando* terminó la esquila y desató al cordero, el animal no se movió. Sin darse cuenta le había ahogado con la presión de sus dedos. Nadie le había visto morir.

Los niños no podían creerlo. Sandobal con la voz alterada y el rostro lleno de vergüenza, comenzó a dar excusas:

—¡Lo que le he hecho!... ¡amigo!, ¡lo que le he hecho!...

El padre quedó un momento mudo, y luego respondió:

No es nada... no, no es para tanto... — y volvía a repetir esas palabras aceptando el hecho.

Sandobal removía al animal inútil-

mente. Los niños se arrojaron sollozando sobre el cordero. Pero ninguno de ellos protestó ni dirigió una sola mirada al esquilador. Sin embargo se habían quedado solos.

Desde ese día todos los desvelos de los chicos fueron para la "Golondrina", la que no estando acostumbrada a tantos juegos se mostraba extrañada, y parecía no entender la solicitud que mostraban por ella los pequeños. Menos expresiva e infantil que el cordero, la "Golondrina" se sometía pacientemente a todo, y si no podía toparlos suavemente y trotar tras ellos como un perro, en cambio les miraba a los ojos y les entregaba una tibieza humana empapada de soledad y de campo, donde despertaba a veces quién sabe qué furtivo resplandor de aquellas otras miradas abstraídas que no volverían a ver más. Frecuentemente, cansados de sus juegos, se iban los tres hacia donde pastaba la vaca, y no cesaban de charlar con ella y ponderarla en exceso. A medida que pasaban los días, la "Golondrina" se llenaba de costumbres y pensamientos humanos. No podían comprender los niños que se hablara de ella, así como así, igualándola a la res cualquiera de una hacienda.

Pero sin embargo, vino una mala tarde en que hubo que vender la "Golondrina". ¡Ahora sí que se quedaban sin nadie! La vieron lentamente dar vuelta a la cimbra tirada por el padre, y finalmente, con la cabeza tiesa y baja, perderse entre los carquejales del camino. Los niños se subieron al alambrado y se quedaron largamente mirándola. Isabel con los ojos arrasados en lágrimas mantenía en alto a Yulo, quien no cesaba de agitar su manecita, mientras repetía en su media lengua un "adiós Golondrina". Y así quedaron largo tiempo. El padre y la vaca habían desaparecido tras el arroyo. El



camino comenzó a llenarse de sombra. Los niños bajaron del alambrado y muy apiñaditos los tres volvieron a la casa. Eran, en la penumbra, un montocito de vida. Los pequeños quedaron en la cocina mirando las brasas del fogón. La hermana mayor iba de un lado a otro de las habitaciones. Sacó de un viejo baúl los pobres vestidos de su madre. Ya no buscaba consolarse, sino algo donde hundir la cara y llorar. Aquella noche el padre no volvió. Acurrucada en su lecho, la niña apretaba el pon

cho con sus manos, aquel *descolorido* poncho que servía de manta, y que, no hacía de esto mucho tiempo, alguien noche a noche le arrebujaba sobre el rostro, y después se alejaba pisando despacito para no despertarla.

Pasaron los días. Una tarde, en que los otros hermanos estaban en el pueblo, Isabel y su padre viajaban en un *sulky* por un camino que ella no conocía. Se aproximaban a una línea de eucaliptos, cuando mirando el campo vecino, dijo el padre, señalando tristemente con el látigo:

—Mirá... mi vaca...— y su voz se ahogaba de amargura sabiendo cuánto la habían querido los niños. Isabel reconoció de inmediato al animal, y se puso a gritar febrilmente:

—¡Adiós "Golondrina", adiós!... El viejo apresuró la marcha de su caballo. La niña no cesaba de agitar sus brazos a la vaca, que mirándole desde el alambrado parecía entender. Mientras el carrito se alejaba traqueteando, los ojos del animal permanecieron extrañamente fijos en la agitación de la niña. Cuando la "Golondrina" se perdió a lo lejos, convertida en una minúscula mancha, Isabel guardó silencio y quedó hecha un ovillo junto al padre, sin pensar, quizá, qué inútilmente todos ellos habían amado en el mundo.

—No nos han dejado ni la vaca... es así — murmuró el padre. En el viejo sulky tan lleno de reatas de alambre, él también se sentía muy empequeñecido y muy viejo.

Comenzó a crecer la noche desde la tierra. El silencio y la noche se iban enrollando a los dos cuerpos y a las ruedas que lentamente daban vueltas. En la oscuridad, como de tierra recién arada, que tenía el campo a lo lejos, dos o tres lucecitas empezaron a brillar apenas, como si muriesen de frío.

EL IDOLO DE JAGERNAUT

Jagernaut o Purí, ciudad de la India en el golfo de Bengala, es el más célebre de los centros religiosos de esa región. De todos los puntos de la India afluyen peregrinos a su gran pagoda y no baja de un millón el número de los que asisten a las dos grandes fiestas que se celebran anualmente en Jagernaut. En esas solemnidades, los brahamanes pasean pomposamente un enorme carro que conduce a la estatua del dios y no era raro ver entonces a una masa de fanáticos, burlando la vigilancia de las autoridades inglesas, lanzarse bajo las ruedas del pesado carro, convencidos de que la muerte que así encontraban les aseguraba la bienaventuranza en la otra vida. "El ídolo de Jagernaut", se denomina por analogía a la idea, institución, quimera o utopía por la que se sacrifica ciegamente una persona, y también se usa para referirse a las víctimas y partidarios fanáticos de algún ídolo o ideología por la cual todo lo entregan: familia, bienes, honor, vida... (Vicente Vega, Dicc. de frases célebres y citas literarias).

YUYOS SECOS

por "EL VIEJO PANCHO"

Del sol que vieron mis años mozos
a gatas quedan tibios reflejos
que en el recuerdo buscan ansiosos
mis pobres ojos, sin luz, de viejos.

Eran los tiempos en que mi herraje
lucía en el lomo de un potro crudo,
y en las glorietas, entre el gauchaje,
a más de un taita dejaba mudo;

era cuando iba campiando agravios
con la gitanera mirada dura,
yevando el reto pronto en los labios
y la e dos filos en la cintura;

era cuando era mi cancha el rancho
de aqueya autera chizura mía,
que fué más tarde p'al Viejo Pancho
como la Musa Melancolía.

Rancho entre sauces, que a media noche
se abría al envite de mi ternura,
como en las tardes abren el broche
las campaniyas de la espesura.

Inolvidable nido e fajina
ande mis sueños se deshojaban
entre los brazos de aqueya china
que me oprimían y me maniaban;

de aqueya china voluntariosa,
sedienta siempre de amores nuevos;
de aqueya china linda y mimosa
de abrasadores ojos malevos,

que cuando el alba salía a la puerta
brindando el beso e su boca roja,
dende el palenque mi overo, alerta,
la saludaba con la coscoja...

1918.

LOS "CUENTOS" de Horacio Quiroga

por Miguel Angel Andreetto

MIS PRIMERAS LECTURAS

AUNQUE nuestra existencia no está solamente constituida por el pretérito, resulta asimismo indudable que ciertos recuerdos nos acompañan durante toda la vida. A dicha categoría pertenecen, precisamente, las primeras lecturas, ese contacto inicial con el género del cuento —uno de los más atrayentes en la niñez— y su inmediato sedimento de interés, por lo general insatisfecho e incentivo de nuestras incursiones por el mundo de lo maravilloso. Cuando el desarrollo mental del lector y la necesidad de ampliar el horizonte de la inquieta imaginación con otros libros, nos transporta al relato o a la descripción verosímiles, comienza en realidad la etapa de las *lecturas imborrables*, incrementadas con el conocimiento de los autores que monopolizan la preferencia.

Lo último nos ocurrió cuando leímos los *Cuentos* de Horacio Quiroga. La máxima fidelidad en la reminiscencia de hoy, refleja la impresión que nos causó, por ejemplo, *A la deriva*, a través de las páginas de la revista escolar infantil *Colibrí*, que publicaba quincenalmente por 1926 la conocida firma industrial y comercial rioplatense Saint Hermanos. La sutilidad en el pormenor, el desmenuzamiento del proceso mórbido que siente cumplir el personaje luego de la *mordedura* de la yaracacusú, y otras situaciones planteadas en el curso del asunto, sirvieron para provocar en nosotros el deseo de abordar otras producciones de Quiroga. Así, lenta, pero sólidamente fuímos construyendo la admiración arraigada entonces y que nos mueve a recordar en este artículo a "este hombre extraño que usaba barba", según lo denominara la Colección "*Pingüino*" de Editorial Lautaro en la contratapa de una entrega suya, en el vigésimo aniversario del abandono de la vida por propio designio.

Años después —en 1941, para precisar— en nuestra calidad de estudiante de Castellano y Literatura del Instituto Nacional del Profesorado Secundario de Paraná, debimos cumplir las exigencias propias de Composición —cátedra que a la sazón dictaba la profesora uruguaya, señorita María del Carmen Rodríguez— y nos correspondió en suerte analizar el estilo y el contenido de los *Cuentos*. Empleamos como fuente primaria el tomo I de la edición oriental de Claudio García, precedida de una "ficha biográfica" y de un estudio de don Alberto Lasplaces. A pesar de haberse reducido el esfuerzo a unos pocos relatos en particular, el saldo fue positivo, puesto que con la única posesión de elementos literarios adquiridos o afianzados, se aportaron puntos de vista estrictamente personales. *A la deriva*, *Los desterrados*, *Una bofetada* y *Van Houten* fueron objeto del noviciado crítico.

Plasticidad de la Imagen. Escolios

Abrióse un fecundo campo de po-

sibilidades. Al afán de la lectura se unió en adelante la disección, el escudriñamiento, la búsqueda del porqué de esa prosa sencilla y sin embargo elocuente del cuentista uruguayo-argentino. Comprobamos así como por el trayecto llano, exento de cualquier clase de impedimentos, va cumpliéndose el objetivo de la técnica quiroguiana: con un método difícilmente fácil —permítase la paradoja— arribar al único desenlace, que es el menos previsto. El camino elegido es la línea recta, con total desprecio de las sinuosidades erizadas de inútiles circunloquios. He allí, por consiguiente, una peculiaridad que no se da con frecuencia.

En tal aspecto —y en otros más, desde luego— su obra adquiere el valor de un riquísimo filón para la investigación literaria. Aunque su estilo no puede citársele sino como paradigma de lo sencillo, es posible incluírle entre los mejores cuentistas hispanoamericanos y hasta de la lengua castellana. Es factible, verbigracia, hallar algo más diáfano que la apertura de *A la deriva*:

"El hombre pisó algo blanduzco, y en seguida sintió la mordedura en el pie. Saltó adelante, y al volverse, con un juramento, vió a una yararacusú que, arrollada sobre sí misma, esperaba otro ataque".

Además de admirar su cualidad de captar plásticamente la imagen, la concilia con su pluma temperamental y, por tal razón, personalísima, inigualable. De esa manera, de imitador de Poe y de Kipling, pasa a consagrarse como maestro de generaciones posteriores. Lo afirmó antes, casi treinta años que nosotros, el primer crítico de la literatura argentina:

"Tiene (Quiroga) una gran potencia imaginativa, siente intensamente las cosas y las expresa con extraordinario vigor y plenitud, con no poco equilibrio entre el elemento analítico y el descriptivo. Hasta la alucinación bajo su pluma parece cosa verdadera. Nadie es capaz de producir como él la sensación de horror. Su influencia es manifiesta en algunos cuentistas más jóvenes" (*Roberto Fernando Giusti*, "Crítica y polémica". Tomo III. Página 136. Cooperativa "Buenos Aires". Buenos Aires, 1927).

En la lectura de los distintos relatos de nuestro autor, el lápiz con que nos auxiliamos en trabajos de esta índole, debió fijar, también, algunas notas ofrecidas por los elementos naturales a que recurre. Y de ese ambiente, hosco y hasta hostil, tuvo la condición de extraer un paisaje inconfundible, en croquis, alcanzados en instantáneas rápidas pero pictóricas, apropiados para dejar la sensación que fatal, inevitablemente, se produce. Leamos los fragmentos siguientes:

"Entre la doble muralla del bosque, el camino rojo deslumbra de sol. El silencio de la selva a esa hora parecía aumentar la mareante vibración del aire sobre la arena volcánica. Ni un soplo de aire, ni un pío de pájaro. Bajo un sol a plomo que enmudecía a las chicharras, la tropilla aureolada de tábanos avanzaba monótonamente por la picada, cabizbaja de modorra y luz" (*Una bofetada*).

"En el paisaje silencioso y enceguecíente de sol, el aire vibraba a todos lados dañando la vista. La tierra removida exhalaba vaho de horno, que los peones soportaban sobre la cabeza, envuelta hasta las orejas en el flotante pañuelo, con el mutismo de sus trabajos de chacra. Los perros cambiaban a cada rato de planta en procura de más fresca sombra. Tendíanse a lo largo, pero la fatiga los obligada a sentarse so-

bre las patas traseras para respirar mejor" (*La Insolación*).

Otras veces, depuesta la tarde, el cuentista desea asociar la hora con el fresco que la caracteriza y ofrece justo reverso del clima bochornoso que no siempre resiste el ser humano. A la siesta agobiadora, que cae pesadamente sobre los "mensú" —protagonistas de neto ambiente misionero—, sucede la generosa tregua que se vierte en hálito vivificante. Claro está que la declinación solar no se separa del fondo lúgubre del final de ciertos cuentos, es decir, que se convierte en telón trágico. Sustituye al epílogo que se presume tácito, pero lógico. Fíjese la atención en los *trozos que transcribimos*:

"El sol había entrado hacía rato. El *ambiente, calcinado dos horas* antes, tenía ahora una frescura y quietud fúnebres. Bajo el cielo aún *verde*, la *jangada derivaba girando*, entraba en la sombra transparente de la costa paraguaya, para resurgir de *nuevo, una línea* ya" (*Una bofetada*).

"El cielo, al poniente, se abría *ahora* en pantalla de oro, y *el río* se había coloreado también. Desde la costa paraguaya, ya entenebrecida, el monte dejaba caer sobre el río su frescura crepuscular en penetrantes efluvios de azahar y miel silvestre" (*A la deriva*).

Observemos en cada uno de los párrafos que anteceden la exuberancia cromática extraída de la inagotable paleta que es la Naturaleza, no desaprovechadas por Quiroga, que podrá adolecer de fallas en cuanto a algunos giros idiomáticos o interpretaciones semánticas pero nunca imputársele de artificioso o alambicado. Se *trasunta una recreadora* copia de la realidad que nadie está en situación de poder discutir. Rojo, *amarillo*, verde —*en su real importancia* de secundario como combinación del azul y el amarillo— y negro, aparecen en el instante oportuno para conferir al cuadro el colorido conveniente a cada episodio, a cada situación planteada, registrados impecablemente por el agudísimo poder de observación revelado en sus narraciones. El tema —como podrá advertirse— se prestaría a un estudio más detenido, labor para la que no faltaría material, pero el verdadero carácter de Almanaque de la presente publicación exige moderado desarrollo en los trabajos acogidos en él.

No obstante, nos sentiríamos satisfechos si estas páginas que hemos entregado pudieran servir de guía a quienes *estiman la labor literaria* cumplida por Horacio Quiroga.

Paraná, 15 de octubre de 1957.

EL JUEGO DE LOS DADOS se practicaba ya en época de los griegos. Los tesalios pasaban gran parte del tiempo jugando a los dados y bebiendo. Era una afición de que también participaban los espartanos. En Atenas estaba bastante extendida para que los poetas cómicos hayan sacado a escena a los jugadores de dados. Las casas de juego abundaban en esta ciudad a pesar del rigor de las leyes. El dado era semejante al nuestro, de marfil, de hueso, de madera, a veces de oro o de materia preciosa. En cada cara había puntos pintados de negro para que se destacaran sobre el fondo blanco. Estos puntos estaban dispuestos como en nuestros dados: el as en el centro, el 2 y el 3 en la misma línea diagonal, el 4 y el 6 en las líneas paralelas, y el 5 en tresbolillo. En un principio se tiraban los dados con la mano. Más tarde se utilizó el cubilete.

LOS EXTASIS DE LA MONTAÑA

Julio Herrera y Reissig
1875 - 1910

EL DINTEL DE LA VIDA

¡Oh la brega que jacta de viruta y de pieles...!
Las esposas comadres mascan livianas prosas;
y en proverbiales éxodos, promiscuan las jocosas
diligencias su carga bajos los cascabeles...

¡Ah, dicha analfabeta sin resabios ni hieles!
El rudo pan del cielo sabe a tomillo y rosas.
¡Ah, bañarse en la atónita desnudez de las cosas
y morir en los brazos de la buena Cibeles!

¡Ah, mañana inefable de la Vida! ¡Oh la franca
risa como la leche de la conciencia blanca!
Ante el alba inocente —no bien la noche fuga—

se abre, entre la hierba viciosa de sus calles,
la dulce aldea: blanca violeta de los valles,
siempre dichosa y siempre buena porque madruga.



EL GUARDABOSQUE

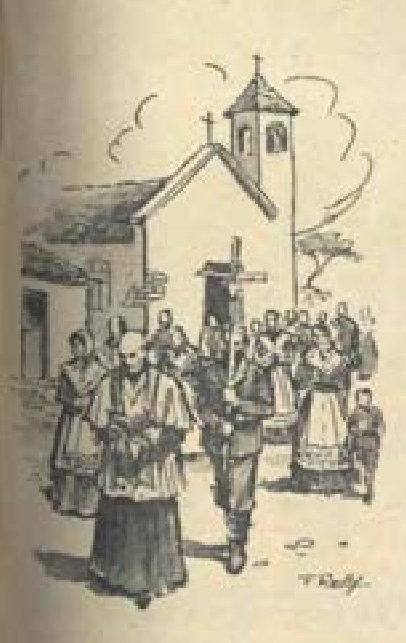


La mesnada que aúlle o la sierpe se enrosque,
ela impávido, y sólo que un mal sueño lo exija,
uspicaz como un gato, duérmese el guardabosque
on su brazo de almohada y el buen sol por cobija...

l se mira en su selva como un padre en su hija
 aunque cruja la nieve y aunque el cielo se enfosque
a primera instantánea del oriente lo fija
omo a un genio hierático, Sacerdote del bosque.

os domingos visita la cocina del noble,
 al entrar, en la puerta deja el palo de roble.
e jamón y pan duro y de lástimas toscas

uelga al hombro un surtido y echa a andar taciturno;
del cual comen, durante la semana, por turno:
l, los gatos, y el perro, la consorte y las moscas...



LA PROCESION

El señor cura, impuesto de sus oros sagrados,
acaudilla el piadoso rebaño serraniego;
en voz alta exorcisa los demonios, y luego
salpica de agua santa las siembras y los prados.

Corean cien ladridos la procesión. Por grados,
las músicas naufragan en el ancho sosiego...
Todo vuelve al divino mutismo solariego:
gentes, rebaños, eras, parroquias y collados.

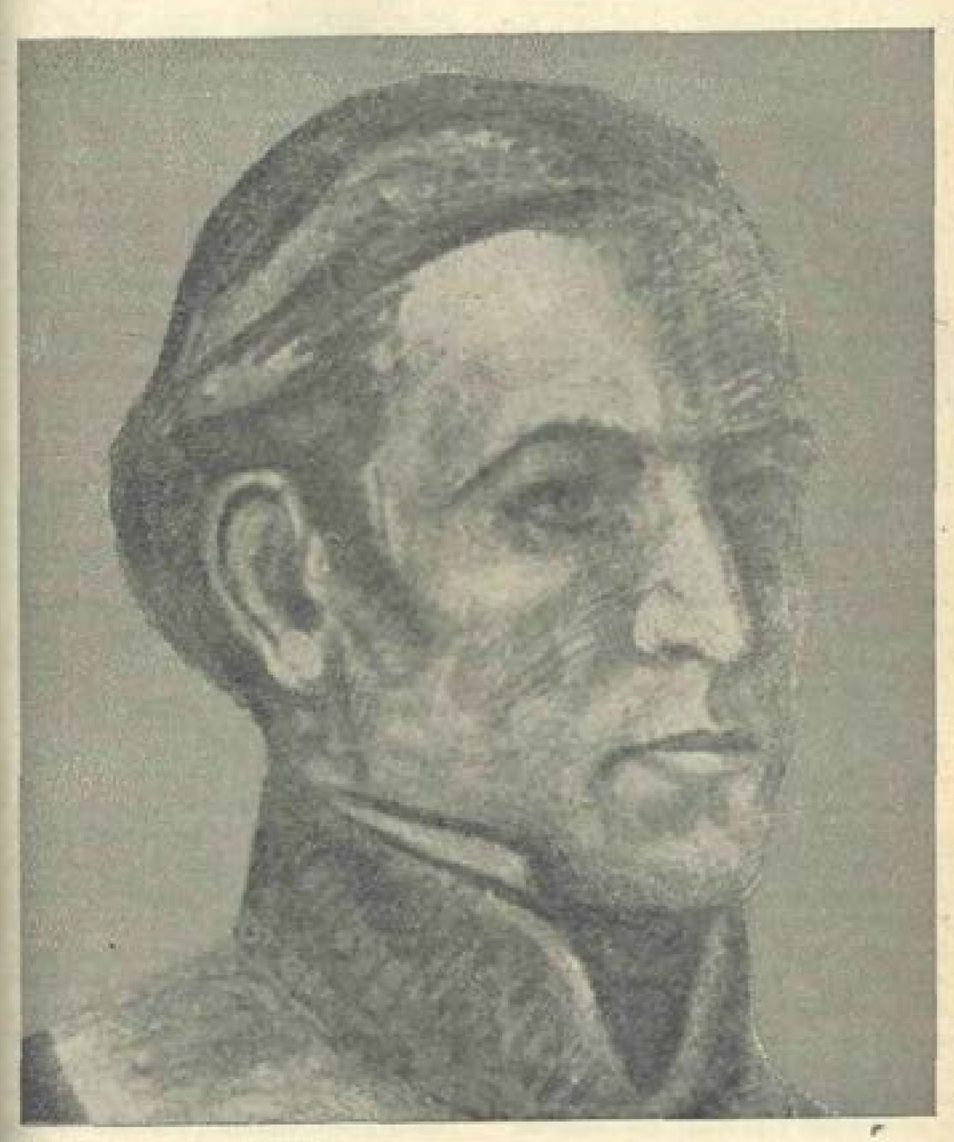
La emoción del crepúsculo pesa solemnemente.
Pájaros en triángulo vuelan sobre el torrente...
De cuando en cuando gime con unción oportuna

la insólida miseria de un viejo carricoche...
Todo es grave. El castillo encantado de luna
llena de cuentos de hadas los campos y la noche.

Punta Gorda de Carmelo
Alrededores del Parador

Acuarela de Julio Acquarone





ESTUDIO PARA UNA CABEZA DE ARTIGAS.
Dibujo en carbonilla de Carlos Ma. Herrera (hijo)

SIGNIFICACION DE ARTIGAS EN EL AMBITO AMERICANO

Primer premio del concurso realizado el 27 de setiembre de 1957, organizado por la Asociación de Profesores de Rivera y propiciado por el Ministerio de Instrucción Pública y el Consejo de Enseñanza Secundaria. Su Autor es el Profesor de filosofía y literatura Julio César Ribas.

Es la carne rajada a latigazos la que levanta Pirámides y toma la Bastilla. Los mártires cantan. Las palabras de salvación descienden siempre, desde lo alto de cruces ensangrentadas...

El más grande y más noble placer de que pueden disfrutar los hombres en este mundo, consiste, primero, en descubrir nuevas verdades, y *luego* en tener el coraje de sacudir viejos prejuicios.

ARTIGAS

Jefe espiritual de su Patria, habita el pensamiento de cada uno de sus hijos. Es idea en todos los cerebros y culto en todos los corazones. Alma de la colectividad, está siempre presente en todas las almas. Llena él solo la Historia y es la primera historia con que se fecunda la inteligencia de los niños. Ejemplo perpetuo de grandeza, excitante de generosas energías, poeta y epopeya a la vez, muere nimbado de gloria para reinar, como Dios, invisible... más allá de su patria nativa, sobre AMERICA!,...

ECCE HOMO: EL HOMBRE

Tenía la firme contextura de los elegidos para grandes destinos. Tenía la sencilla nobleza de los héroes verdaderos. Tenía la majestuosa mansedumbre de los santos. Tenía el porte inconfundible de los hombres justos. Y eran de acero azul sus ojos visionarios, y burbujeante su sangre, como la de quien ha nacido para sacras devociones, y para el martirio... Flotaba en sus labios la elocuencia espartana que nace de lo hondo del corazón valeroso. Y su palabra era férvida, como la de todos aquellos tocados por sublimes rebeldías. En su acento, vibraba entera el alma de la Humanidad, eternamente dolorosa!

La prestancia de su presencia permitía augurar al protagonista de otro formidable poema homérico. No desmintió nunca la calidad de su arcilla: había nacido para comulgar con lo excelso. Para ascender y declinar de modo que, al paso del tiempo, la euritmia de su nombre, la euritmia de su conducta, la euritmia de su ideal, revelaran una vez más al HOMBRE, siempre traicionado y sin embargo, definitivamente triunfante.

Porque fue el héroe de la tristeza oculta, de la insaciable sed de justicia, de la voluntad inquebrantable, de una trayectoria larga y angulosa; porque fue, como Bayardo, Caballe-

ro sin miedo y sin tacha; porque fue el Caudillo de las extrañas fulguraciones interiores, llama ardiente y brasa calcinante, Ideal y Pasión: porque fue la suya una hermosa epopeya enriquecida por el llanto, el sudor y la sangre de los desposeídos y de los postergados a quienes nunca supo defraudar: porque llenaron su conmovedora tragedia, c u a r e n t a años de inmensos sufrimientos, de inmensas privaciones, de indecibles esperas y de indecibles duelos: porque llegó para gloria y orgullo de América, de su raza y de su siglo, y para júbilo de la Revolución... Porque vino para despertar en los pueblos devociones sorprendentes: para rencor de los tiranos, como Franklin; para consuelo de los humildes, como Lincoln; y para incubar en los hombres rebeldías inapelables, como Juárez, o místicas estremecedoras, como Martí... Por todo eso, porque fue más que todo eso, he aquí mi peán!

Este es mi peán: para quien en una era cristiana, naciera, también como CRISTO, con el destino de *confirmar la excelsitud del Hombre*. Para aquel que, como Hidalgo, o Jefferson, o Morelos, había de transfigurar en Santo de América. Esta es mi peana, y mi canto de gratitud al hombre a quien el clamor de los pueblos convocara para divina misión, y fuera paternal y firme Conductor de Pueblos, Protector de Pueblos humildes, Padre de Pueblos pobres.

Este es el peán de mi corazón al ínclito ARTIGAS. Nombre y memoria tutelares de mi patria amada!

1764...! ALELUYA! ALELUYA! En la ciudad provinciana donde la vida se desliza apenas, el Invierno trae consigo un capullo que se hará flor extraña. Ya las campanas del Cristianismo han repicado para dar la bienvenida a un niño, cuyo nombre quiere significar algo así como "iluminado". Han vibrado campanas de enhorabuena, por el advenimiento de un niño hermoso como todos los niños... pero que mañana será un hombre como pocos hombres.

Algo se ha estremecido quizás de *ansiedad, tal vez de alegría, acaso* de esperanza o de temor, en el fondo inexcrutable de la tierra madre y en el fondo inculto del criollo que espera. Una luz prometedora resplandece desde tal instante sobre el suelo virgen todavía, de la mansa Platania. MOMENTO AUGURAL! Momento sublime ¡ALELUYA!... ha nacido uno de los lares de América. Y América, el Continente de la *Esperanza humana, el dorado Con*tinente del futuro, no sospecha que deberá aprender a pronunciar el nombre de uno de sus paradigmas. No lo sospecha! El mundo de Colón, sólo como un rumor casi ininteligible, ha escuchado los nombres de Rousseau y de Voltaire. Apenas si concibe que un pueblo pueda sentir el imperativo de la Libertad, de la Santa Libertad! Y ese niño que abre *los ojos en una comarca sin celebri*dad, nueva Argamasilla, puede que haya nacido para conducir uno de esos pueblos que hoy comienzan a ponerse en pie.

En todo caso, cuando desde el otro lado del Atlántico llega el eco del tumulto tras el cual cae para siempre la Bastilla, y resuenan los goznes de un despotismo oprobioso y decrépito, el niño de 1764 es un joven de un *cuarto de siglo*, que pasea triunfalmente su varonil estampa por las soleadas campiñas nativas, sin que su mirada inteligente se asombre mucho de cuanto le rodea. Faltan veinte años, todavía, para comenzar la Via Crucis.

Padre y madre se inclinan solícitos y amorosos sobre el lecho donde madura el fruto insospechado.

Padre y madre sonríen. La vida, siempre hermosa, ha cobrado con el nuevo vástago un nuevo sentido.

En su dicha inefable, no advierten el ruido de alas impalpables posadas en la cabecera de la cuna pequeña: las alas del espíritu de Melpómene, que preside invisible la cita jubilosa de las Gracias. Y sobre quien habría de ser bello de rostro, bello del alma, de palabra bella, la Tragedia inexorable, posa en silencio sus labios calcinantes.

Mientras tanto ¿qué sueñan los dichosos progenitores?... ¿Qué destino desean para el hijo del corazón?... Adelantándose al porvenir, ¿ya lo ven transformado en fuerte hacendado, en funcionario o en soldado del Rey; ¿en poeta, quizás?...

Deslumbrados por las sonrisas que el párvulo prodiga acaso como premio a sus fatigas, no les cruza por la imaginación que han engendrado una extraña especie de sacerdote. El seno nutricio no presiente al Santo; ni el padre altivo, a un nuevo Prometeo!

El hijo ha de tener una herencia segura: la hidalguía. Y una consigna: amar la tierra donde despuntó al milagro de la existencia. Además, le ha sido dado el privilegio, propio de los elegidos, de amar sin pausa y sin poses falsas, a los hombres humildes y buenos de esa tierra. Y así, creció monaguillo de su fe nativa y murió su Pontífice Supremo".

Comenzó por amar el hogar paterno. Y las campiñas que luego regaría con el sudor y las lágrimas de su inmenso ser ansioso. Y los atardeceres melancólicos, adormecidos al son de sentidas guitarras; y las noches perfumadas con jazmines del país, o inmensas también, como aquellas de que habla La Biblia. Eligió para siempre el destino de amar a los sin fortuna, a los dolorosos, al indio huraño, al negro desposeído, al gaucho solitario como el tero de los bañados, presintiendo por comunión divina, que ninguno de ellos lo defraudaría.

Por fuerte y por bueno lo amaron sus padres. Y se le entregaron las campiñas como amantes dóciles.

Y los atardeceres patrios tomaron el tinte de sus pupilas aceradas. Y las noches consteladas le ofrecieron campo propicio para que soñara con un país de paz y de sol, donde los hombres fueran todos iguales, sencillos y puros, como en los tiempos genésicos!

Hasta aquí, una historia como tantas historias. Cuna sin blasones; que él los ganaría inmortales. Existencia sin dificultades y sin sacrificios. Infancia dichosa, adolescencia prometedora.

Creció dentro de límites que no abandonaría sino para desterrarse y morir. Pero dentro de esos límites sólo conoció un itinerario, determinado por la brújula de su innato sentimiento de dignidad. Jamás nadie, excepto CRISTO, hizo la ascensión con mayor decoro. Igual Lincoln, igual Martí. Ese término medio entre el átomo y la estrella, de que habla Alexis Carrel; ese lugar geométrico entre los dos puntos que son la miseria y la excelsitud humana, constituye el rasgo más dominante y más cautivante de la personalidad de ARTIGAS.

Sencillo y noble, "sin miedo y sin jactancia" apareció en escena. Y de ella se fue, temporalmente, para regresar definitivamente engrandecido. Para realizar desde el destierro, el más sorprendente proceso de glorificación!

Auscultó con maravillosa penetración de inquietud lugareña, y cuando el termómetro del tiempo que vivía le señaló el instante preciso, sin teatralidades y sin vacilaciones, se puso en marcha hacia su destino, desde entonces conjugado a la suerte

de la santa Revolución de Mayo. *Lenta pero inevitablemente*, ha de tornarse roble la bellota. De roble bueno como para sobrellevar cuarenta años de duras inclemencias.

Dos veces en abril vibró el alma de la Patria en ciernes. Las dos veces para iniciar una leyenda. 1811. Allí, la Calera de las Huérfanas. Y allí, el héroe que desde esa hora parece tocado por trascendente mensaje. Entre el monólogo de la juventud y el monólogo de la senectud, comienza el diálogo con el Infortunio.

Otra vez: "frisaba la edad de nuestro hidalgo por los cincuenta años"... y también poseído de sublime demencia, dió en hacerse Cruzado de una noble empresa. La Historia no diría: salió para edificar sobre pirámides de mártires la libertad de un mundo y para voltear con el torrente de su pasión indomable, Bastillas afrentosas. Pero esa misma Historia, Demiurgo inapelable, hoy puede decir: fecundó con su sed de humanidad y de fraternidad, a nacientes repúblicas; a una legó el ideal de Federación y a otra el ideal de Democracia. Y para ambas escribió el Delirio de su sed de justicia.

Suyo es el primer gran triunfo de los americanos: Las Piedras. Amanecer que culmina con Ayacucho. Es a través de esos ecos que comulgan Artigas y Sucre. Es entre esas dos clarinadas que sucede la agonía de la España imperial.

¿Cómo lo contemplan entonces los pueblos? A caballo; infatigable. Reposado, serio, consciente de su cometido. Simple el atuendo. Sin entorchados, sin condecoraciones. Del Caballero, el alma, la espada y las espuelas. Del americano, el pecho que sirve de almohada, de abrigo o de coraza. Tiene ante su tropa un raro prestigio. Que no es el prestigio brillante del general victorioso. El, sólo ha montado el corcel guerrero *para cruzar con su pueblo el* Mar Rojo en busca de la Tierra Prometida. En la Calera halló su Sinaí, donde si no escuchó la voz de Dios, escuchó la voz de un Pueblo, que también es voz de Dios. Y ahora va en busca de su JERUSALEN.

La primera palabra afirmativa que le conoce la Historia es un pedido de clemencia. Artigas penetra en el torrente de la Revolución con el corazón lleno de piedad cristiana.

A esa hora ya flota sobre la tumba de Washington la gratitud de los Estados Unidos de América. A esa hora, Franklin pervive por haber hurtado "el rayo al cielo y el cetro a los tiranos".

Y acaso Jefferson concibe su propio epitafio: ..."autor de la declaración de la independencia"... Y quizás está sellada para siempre la triste suerte de Miranda, a quien esperará en vano el Mausoleo vacío de su Caracas.

A esa hora Hidalgo es mártir de su pasión por la libertad.

Y tal vez sueña con la gloria el héroe de Junín y de Ayacucho.

Artigas es entonces un fruto maduro. Ha tenido tiempo de ejercitar *el músculo, de conocer el mundo*, de formar un hogar. La vida le hizo dolerse en las fibras más escondidas.

Desde ese instante, sobre la frente de aquel hombre inexcrutable, pero extraordinariamente sensible, la red sutil de la Tragedia lo ciñe de manera invisible, implacable y definitiva.

Crecerá en hondura, crecerá en grandeza, crecerá en majestad, mas, cada días agobiado por nuevas y mayores responsabilidades, espantosamente solo, y por eso más trágicamente heroico naufragará sin alcanzar jamás sosiego ni felicidad.

Para la colosal empresa que ha concebido entre fiebres, no cuenta

con legiones marciales ni con Estados Mayores. Carece de armas, de caballadas, de medios de transporte. Pero posee una fe indeclinable y contagiosa, un acento convincente, aliento de apóstol y voluntad de Savonarola. Y le siguen hombres indomables y valientes, de la arcilla que se necesita para edificar una patria con dignidad.

Ha oído decir que los hombres pueden vivir en Repúblicas, donde a todos se les concede iguales derechos y donde llegan a las más altas jerarquías las verdaderas capacidades. La idea lo fascina y a ella se entrega para siempre. La transforma en obsesión de su vida, en razón de su vida, en pasión de su vida, en dolor de su vida, en desesperación de su vida.

Ya no pensará en su paz; ni siquiera en su triunfo. Le importa el tremendo desamparo de su pueblo. Lo deslumbra la visión de una patria venturosa. Y la excelsa ambición de hacerla realidad se apoderó de su alma y se le metió en los tuétanos.

Recuerda el día en que un noble sacerdote, uno de esos de los que América dió tantos, le habló de redención. Por él creyó en el sol de Mayo antes de vislumbrarlo. Y quiso para sí las mayores responsabilidades, y las fatigas más abrumadoras para su cuerpo y la corona más pesada para su frente... pero todo, a condición de ver levantarse sobre el eje del Plata, el país de los hombres justos, laboriosos y honrados.

Y para que eso sea cierto comienza por desterrarse. Es su primer destierro. "No quiero que persona alguna venga forzada", dice. Pero el imán de su nombre y el magnetismo de su personalidad, arrastran a un pueblo que ha descubierto precozmente la distancia que media entre el honor sin patria y la patria sin honor.

A la inversa de Moisés, nada ha prometido para que lo sigan. Seres harapientos, famélicos, fatigados, solamente sostenidos por una fe que antes no conocían, abandonan el solo tesoro que tienen, el terruño, para acompañar al Caudillo. En diciembre y enero, bajo soles ardientes, "polvo, sudor y hierro", se lleva el alma del país al otro lado del río. La muda caravana de protesta se compone de figuras sorprendentemente extrañas, que parecen escapadas de un cuadro de Messonier, para reconstruir un espectáculo imponente y trágico.

Mil veces se han repetido en América, desde Washignton a Martí las actitudes heroicas. Maipú, Carabobo, Pichincha, tienen semejantes. Las Instrucciones del año XIII, lección de civismo, no son más memorables que la Carta de Jamaica, el Manifiesto de Montecristi o el mensaje de Angostura. En todos los rincones del continente se escribieron páginas de dolor y de valor, de incertidumbre y duelo, de esperanza y desesperación. Pero ningún ademán de protesta, ningún reclamo, ningún gesto de altivez y de rebeldía, tiene el patetismo del Exodo del Pueblo Oriental. La historia de Mayo adquiere perfiles y resonancias bíblicas cuando cae la primera noche sobre el Ayuí... Los grandes ideales cuestan, como los hijos, intensos dolores de alumbramiento.

Cuando en 1813 ARTIGAS levanta por primera vez en América, una auténtica voz civilista, y enseña que la autoridad para el mando sólo la confieren los pueblos, enciende en el alma de los falsos apóstoles de la Libertad y de la Justicia, la implacable cólera de Aquiles. Los déspotas no le perdonarán jamás que haya advertido al gaucho inculto, al indio paria o al negro inferior, que no es lo mismo regirlos con la razón y

por el corazón, que conducirlos como rebaños. Por eso tiene belleza de Salmo y vigor de Credo la afirmación ejemplar: "mi autoridad emana de vosotros y ella cesa por vuestra presencia soberana"...

Ha hablado una voz con acento de eternidad. Que hoy mismo tiene trascendencia americana. Que como nunca ha de golpear en el corazón de los tiranos que deshonran la memoria de quienes cayeron por una causa santa.

¿No es sorprendente que un campesino cuya vida ha transcurrido dentro de los estrechos límites de jóvenes provincias, proclame, a despecho de su poderío, tan bella convicción? ¿Que un hombre que no ha asistido a célebres Universidades, ni escuchado a grandes maestros, haya entrevisto que para el porvenir de América, la República y la Federación, la división de poderes, la libertad civil y religiosa, serían garantías inconmovibles de grandeza, de bienestar y de felicidad? ¿No es maravilloso que auscultando con su solo instinto, el carácter y la idiosincracia del *rioplatense*, haya elegido para él la Democracia?... La misma Democracia que había merecido de El Libertador estas palabras: "Sólo la democracia, en mi concepto, es susceptible de una absoluta libertad, *pero ¿cual es el gobierno democrático* que ha reunido a un tiempo poder, prosperidad y permanencia?"... Pero Artigas prefería correr el albur de esa aventura, en un mundo en formación, porque sólo la *democracia deja al individuo* la posibilidad de hallar sus verdaderas dimensiones.

Sinergia del cuerpo y del espíritu: armonía del pensamiento y de la acción; armonía de la razón y el sentimiento. He ahí el secreto de su victoria en el corazón de los hombres.

Sus nervios no lo traicionaron jamás en el instante en que fue necesaria serenidad; su serenidad no significó jamás indiferencia del corazón. Fue valiente sin desplante, cuando hubo de serlo. Magnánimo sin debilidades y sin teatralidad: ecuánime sin excesiva condescendencia. Como dijera Montalvo de Bolívar, pudo decirse de Artigas: en circunstancias tan grandes como la libertad de un pueblo, el protagonista del poema había de ser grande, fuerte, e inapelable como un dios!

Así llegó a ser PROTECTOR DE LOS PUEBLOS LIBRES. Por determinación irrevocable de los mismos pueblos. El Hervidero se transforma en el punto de confluencia de muchas esperanzas. Pasa a ser "un actor juramentado de su papel y que no se distrae un minuto de la escena; los aplausos no lo envanecen, las protestas no lo desalientan; si el teatro se prendiera fuego, aún así seguiría recitando su parte, como un actor sordo y ciego"...

Por un momento, el sueño imposible se realiza y oficia de Patriarca con señorial prestancia el que fuera *también indiscutible caudillo. Ya se* le venera. Mientras crece el rencor de los déspotas. Pero él no quiere ser verdugo. Ni es vendible. Aparece, para deslumbramiento de hombres que recién se hacen a la libertad y al gobierno, como *estadista* nato y experimentado. Jefe poderoso, trata de evadirse de la tentación del mando, cuando los más pierden estatura y grandeza al servicio de pasiones y ambiciones mezquinas. Y da el "santo y seña" que traspasa en el espacio, los límites del campamento, y en el tiempo, su propia existencia. La consigna que los orientales debemos confirmar definitivamente, de ser TAN ILUSTRADOS COMO VALIENTES...

Flor de un día. Los pueblos han tenido siempre negadores, y su liber-

tad ha estado siempre acechada por enemigos solapados. La Democracia ha sido detractada y traicionada ciento de veces.

En medio del tumulto de la guerra, el Protectorado era un oasis de paz y un fanal de justicia. Es decir: razón para el despecho de los autócratas y peligroso ejemplo que había de desterrarse.

Por eso el connubio infamante de portugueses y porteños. Juntos empuñaron las buenas y las malas armas y acometieron la empresa de la destrucción de Artigas. Agresión vergonzosa: lucha del fuerte contra el débil, luego, lucha sin gallardía.

1820 es el canto de cisne del Gran Ciudadano. Lo acecha la traición dentro de sus propias filas; el amargo rencor, la envidia y la infamia, fuera de ellas.

El sentimiento de la soledad se le posó en el alma.

El Pacto de Avalos es la respuesta desesperada y henchida de dignidad, al Tratado del Pilar.

Pero las Gorgonas dominan el horizonte. Melpómene no abandona a su víctima.

Artigas monta su caballo y vuelve la mirada hacia un país hermano, aunque desconocido. Comienza el capítulo más tremendo de su Historia.

Se marcha. Afuera, en el mundo exterior amanece una nueva primavera. El lleva el invierno en el alma. Su determinación es inquebrantable. Quizás se sabe eterno. Quizás pensó, como el poeta: LA INJURIA CAE SOBRE MI VIDA, COMO LA LLUVIA SOBRE EL MARMOL, PARA BLANQUEARLO.

Adiós a la Patria de sus amores, presentida de adolescente; nunca realizada. Adiós, con estremecimientos del cuerpo fatigado; adiós con lágrimas de pupilas ensombrecidas; adiós con la voz ahogada por una emoción inefable.

Mil ecos repiten conmovedoramente: ¡ya no volverá!... Los humildes han de llorar la orfandad en que los hallará el próximo sol. Las futuras generaciones se asomarán al borde del río para clamar su nombre e implorarle el retorno. Pero Hylas no regresará!... Nunca, nunca, nunca! Nada le hará desistir de su irrevocable decisión. Ni nadie. Jamás.

¿Qué bárbaro dolor debió imponerle tamaña determinación? ¿Qué tremenda desesperanza le habrá hecho romper todo lazo con un ayer infortunado, sí, pero lleno de grandeza y de honor? Antes de hundirse para siempre en las selvas paraguayas, en tierra de los bravos guaycurúes, ¿qué visión amaneció en sus ojos?... ¿la de sus padres, a cuyo sepulcro ya no iría en actitud de recogimiento? ¿la de Isabel Sánchez, primero de sus amores, o la de Melchora Cuenca, con quien compartiera el lecho y las vicisitudes de la guerra? ¿la de Rafaela Villagrán, envuelta en las brumas de una locura patética? ¿la del hijo a quien trazara una senda luminosa? ¿la de sus capitanes? ¿la del gaucho anónimo y desamparado? ¿la de un país esquivo y huidizo como el agua del río?...

Adiós... adiós... Provincias anonadadas y pueblos consternados se hunden en el caos y en la desesperación!

Barco sin timón, playa sin faro, caravana sin brújula: los que quedan. Luto en el alma de quien ha elegido como fin el ostracismo!...

Yo ignoro de qué parte estuvo la mayor desdicha.

¿Por qué se fue? ¿Murió en él la augusta pasión por la libertad? ¿Se apagó en su alma la sed de justicia?... ¡No! No hay ocasos en sus devociones. Va a rumiar en tierra

extraña lo que hoy constituye su fracaso. A llorar su rabia y su impotencia. A dolerse en la soledad, silenciosamente, de su imensa desventura. A restañar una herida sin nombre y a olvidar un secreto que le pesa como maldición.

Pero lleva en el corazón hermosas certidumbres. La de haber interpretado la verdadera fraternidad y la verdadera solidaridad humana. La de haber rendido homenaje permanente a la justicia. La de haber hecho el camino sin odios en el alma y sin crímenes sobre la conciencia! La de su pobreza orgullosa de franciscano. La de su honradez acrisolada. La de su desinterés sin paralelo. Por todo eso, pudo irse con su imperturbable calma y su inequívoco ademán de dignidad.

Al mediar el siglo XIX, el siglo de su quijotismo, se apagó el postrimero soplo de su vida. Murió su única muerte. Allá en distante solar y en mísera estancia; entre gente pobre de bienes, mas, buena en su pobreza. Manos extrañas cerraron sus ojos; voces extrañas le dijeron la última oración; campanas extrañas redoblaron por él; el seno de una tierra extraña recogió su cuerpo inerme.

Pidió su caballo antes de morir. Llamado por la Gloria, para cabalgar sobre lampos dorados. Quizás en procura de una definitiva victoria. Quizás presintiendo que lo esperaba otra aventura: la de la Apoteosis. Pero esta aventura tendría lugar en el corazón de los hombres y en la imaginación de los pueblos. ¡HOSANNA!... ¡HOSANNA!...

Ese fue el Hombre. Este su Poema. Ejemplar, el Mensaje que nos legara en horas de pasión. Inmenso el ejemplo de su sacrificio, de su abnegación, de su estoicismo. Ahora es Ciudadano de América. Punto cardinal de su Zodíaco. Vértice inconmensurable de luz. Manantial inagotable de grandeza espiritual.

¿Admite parangones? ¿Con quién, a quién es comparable?... Artigas es único, como todo héroe. De Wáshington se dice: "el primero en la paz, el primero en la guerra, el primero en el corazón de sus conciudadanos". Y Wáshington fue eso y mucho más que eso. Pero Wáshington no empalidece a Artigas. Fundó una gran República, fue un noble carácter; se ahondó en el corazón de su pueblo porque tenía virtudes inmanentes, que lo hicieron trascendente: patriotismo, honradez acrisolada, sencillez y abnegación. Pasó sin transiciones, de labrador laborioso de Virginia a soldado febril de una Cruzada liberadora que lo revelara con arcilla de héroe. La gratitud popular lo elevó a la primera magistratura del país; la República en marcha lo confirmó en su puesto. Fue el Gran Capitán en las horas tormentosas; cambió luego el timón por el arado de un Cincinato. Murió en el recogimiento de su hogar al amparo de tierna admiración.

También Artigas fúe primero campesino y luego ardiente soldado de la Revolución. Y ungido por la fe y el amor de los pueblos se transformó en Conductor y en Protector. Fue el Patriarca y el Profeta. Y si no fue el primero en la paz, porque el destino lo llenó de inquietudes, fue el incansable paladín de la Justicia en el escenario del Plata. Y siguió siendo el primero en el corazón de los orientales cuando se condenó al destierro.

Wáshington merece la veneración de un mundo al que le hizo la ofrenda de la Libertad. Es el símbolo de una hora heroica. Pero hoy, el contenido humano de Lincoln o de Jefferson, conmueve más a todos los hombres. Lincoln y Jefferson, más que héroes de la Libertad, fueron vesta-

les de la rara Igualdad y Patronos de los desposeídos. Así Artigas.

Wáshington es un pasado de gloria y de grandeza. Puede recibir el homenaje de un pueblo arrodillado, sin que parezca exceso. Artigas es un principio de gloria. Pero los pueblos deben recibir en pie su mensaje: prontos para ponerse en camino hacia *más altas conquistas*.

Pienso, como Ortega y Gasset, que nada tiene sentido para la Humani*dad, sino en función del Porvenir.* Artigas no es un personaje homérico, que deslumbra la imaginación. No es un héroe de leyenda. Sino un Espíritu; con sus claro-oscuros; próximo a la Tierra pero con ambiciones de Cielo. No es el Faraon momificado que se desentierra para exponerlo a la curiosidad del arqueólogo o del historiador, como expresión o como símbolo de otra época. Artigas es hoy más que ayer. Se le siente vibrar en torno nuestro; se escucha con es*tremecimiento el eco de su Verbo en* esplendorosa vigencia. Ha sido el mito; pero debemos transformarlo en el numen vitalizador de nuestro genio y de nuestras posibilidades.

Wáshington es un ejemplo. Artigas es un estímulo. Aquel obliga al recogimiento; éste convoca a la acción. A los dos les iba por dentro todo lo excelso. América ama en ellos esa excelsitud!

Otro Fundador fue BOLIVAR. Cinco Repúblicas deben su existen*cia a este mago colosal, que desde el* Aventino a San Pedro, en Santa Marta, recorriera la trayectoria más deslumbrante entre los libertadores de América. Genio demoníaco, se piensa, al decir de Rodó, "que toda la espontaneidad reprida, toda la luz y el dolor escatimados en la existencia inerte de las diez generaciones sujetas al yugo colonial, se concentraron por instantáneo desquite, en una vida individual y una conciencia única". Sólo un astro de su magnitud pudo tener satélites como el llanero Páez, como el centauro Ribas, como el indomable Paredes, como el heroico Sucre. Solamente en sus labios caben, para el escenario americano, proclamas de estilo napoleónico: solamente a su genio puede perdonársele el brindis de Guayaquil: sólo a *él, por su fiebre y su pasión*. Inmenso como el Sorata y caudaloso como el Orinoco. Inflexible ante Venoni por traidor y *frente a Piar por rebelde*, es, sin embargo, generoso y magnánimo: no vacila en coronar a Sucre con el laurel que le entregan las bellas de Lima, después de Ayacucho: ni quiere manchar con sangre la gloria de Colombia. Proclama que la victoria es de la constancia y que "no se ha hecho nada donde no se ha hecho todo". Con aliento de Titán y acento de Mercurio, pone en actividad a un continente y lo anima con estas palabras: Yo soy el hijo de la *Guerra: el hombre que los combates* han elevado a la magistratura: la Fortuna me ha sostenido en este rango y la Victoria lo ha confirmado!... Que no es hablar en vano, lo prueban Carabobo y Bomboná, Boyacá y Junín. Como un dios del menoteísmo, creador, conservador y ordenador del universo, en Cucuta, Jamaica y Angostura, echa los cimientos de una organización prodigiosa. Como además es poeta, escribe su DELIRIO SOBRE EL CHIMBORAZO, *y moribundo, a su amada Fanny:* "Me tocó la misión del relámpago: rasgar un instante la tiniebla, fulgurar apenas sobre el abismo y tornar a perderme en el vacío"... Historia digna de Plutarco, de Carlyle, de Emerson. Pero tampoco Bolívar empalidece a Artigas.

Recuerdo haber oído en el aula, de un viejo y querido maestro, que Bolívar hacía cosas grandes, para decir cosas bellas. Y acepté como

cierta la propuesta formulada con gracia. También Artigas hizo grande obra y dijo palabras definitivas. Sembró una semilla inmortal; la regó con su sacrificio; la conserva como flor y como fruto, con el soplo vivificante de su espíritu. Fue Fundador y Arcángel. Pero sobre todo, le ha infundido a la raza un sentimiento de decoro insobornable.

La historia del tercer Fundador de pueblos libres puede resumirse así: Milagro de capacidad militar, transformó montoneras ariscas e indisciplinadas en ejércitos aguerridos, inspirándoles devociones para venerar una bandera y ardores para servir una consigna. Al pie de los Andes, comulgó junto a sus legiones en el pensamiento de Dios y de la Patria. Su voz grave supo ahondarse en el corazón de cada soldado prestándole alas para transmontar el páramo imponente del Aconcagua. A despecho de un colosal imperio, dos magníficos destellos de su sable señalaron a Chile el camino de la Libertad: Chacabuco y Maipú fueron como las pupilas por donde la patria naciente asomó al porvenir.

Pero San Martín, mejor sacerdote que soldado de un ideal, hizo más todavía, desde que elevándose sobre sus caracteres humanos, escaló las cumbres más sublimes de la renunciación y del desinterés, celoso de la suerte de América. Tuvo la grandeza de declinar en O'Higgins y en Bolívar, el lugar que ganaran su estrategia y su heroísmo en Chile y en Perú. ¿Por qué?... San Martín, mezcla de espartano, de misionero y de estoico, modelo de sencillez y de desprendimiento, no sirvió la causa americana por amor a la gloria: la gloria descendió sobre su frente como ofrenda a su fervor americano. El hecho de que San Martín, para aparecer en toda su grandeza, necesitara encontrarse con un hombre de las dimensiones de Bolívar, prueba de modo incontrovertible su grandeza. También su historia es conmovedora. También San Martín muere con el alma transida de tristeza.

Pero tampoco el Libertador del Sur oscurece al Fundador de nuestra nacionalidad.

Ni poeta como Bolívar, ni soldado como San Martín. Grande y trágico como ellos. Y llamado a impresionar más profundamente la imaginación y la sensibilidad de estas jóvenes Repúblicas, cuyos pueblos tienen el instinto de la democracia, el celo del honor y la pasión de la justicia. Su enorme desdicha, desdicha sin pausa y sin alivio, su desdicha de Prometeo, la página más dolorosa de la Revolución, ha de sobrecoger por siempre al hombre que vea en el héroe algo más que una circunstancia: que vea en él, a una parte de la Humanidad sufriente.

En todo caso, historias como esas, santificadas por innegable heroísmo, no deben promover comparaciones ociosas; casi siempre ingratas. No puede ser necesario menoscabar al protagonista del Norte para exaltar al del Sur. En la Independencia americana se complementaron entre sí los héroes y se complementaron los pueblos. Como en la maravillosa mitología de los griegos, todos fueron expresiones de magníficos atributos, y de atributos afirmativos. Aunque tuvieran, como aquellos dioses, sus miserias y luego, sus errores.

Al hombre nunca ha de juzgársele por lo que hizo, sino por lo que ha querido hacer y que muchas veces los acontecimientos frustraran. Rodó decía: "la superioridad del héroe no se determina por lo que él sea capaz de hacer, abstractamente valoradas la vehemencia de su vocación y la energía de su aptitud...".

Al fin, ninguno de aquellos hombres, grandes, buenos, generosos, rea-

lizó el sueño de su vida. Las más bellas concepciones quedaron en el camino, como carnes desgarradas, como vestiduras destrozadas, como esperanzas defraudadas: así, los sueños de Bolívar, de Morazán, de Artigas, de Martí. A despecho de tantos sacrificios, la lucha por concretar aquellos anhelos, febril, temeraria y desesperada, no dió los resultados apetecibles.

Generalmente los hombres están por debajo de las exigencias de su tiempo y carecen de las aptitudes que aguardan las circunstancias. La propia naturaleza humana parece más propicia al odio que al amor, a la injusticia que a la justicia, al mal *que al bien*, a la *infamia que* a la honradez. Pues ¿qué explicación tendría, de lo contrario, el martirio de Jesús, la inmolación de Gandhi, o de Lincoln? Siempre ha sido cierto: al hombre *que dice* la *Verdad, lo* acecha el puñal del asesino, la hoguera del inquisidor, el pelotón de fusilamiento. Se cumple así la sentencia del Poeta, que como todo poeta es también *Profeta*: *EL HOMBRE QUE* HA DICHO UNA VERDAD DEBE MORIR PARA QUE SU VERDAD SE TORNE DEFINITIVA.

Todas esas vidas ofrecen extrañas y dolorosas similitudes. Aunque tocadas por un Hado inexorable que les impuso trabajos de Hércules y suplicios de Tántalo, prolongan sus resonancias a través del Tiempo y por encima de la permanencia de las cosas.

Yo no proclamo que entre esas vidas, la de ARTIGAS sea más bella. Pero tampoco su carácter tiene menor grandeza. Los orientales no reclamamos el solio para él; ni el altar; ni el Mausoleo. Artigas vivirá siempre en el alma de quienes alienten la esperanza de una patria cada día mejorada, de una democracia calificada sobre la virtud, de una América venturosa.

Artigas no es más que ningún hombre preclaro de América: no es superior a ninguno de sus soldados, de sus gobernantes o de sus ciudadanos. Pero entre todos ellos, mantendría su peculiar dignidad, su prestigio y su prestancia de atleta embellecido en lides de Justicia. Y cuando más se le conozca, mayor consideración ha de ganar en el alma de las colectividades, y ha de merecer más hondo reconocimiento por parte de quienes creen en el triunfo definitivo de las fuerzas morales.

Más que los destellos de su espada, deslumbran los destellos de su espíritu. Sin la cultura de Jefferson, de Cecilio del Valle o de Martí, percibió claramente el imperativo de la educación para jerarquizar a los pueblos. No poseía la cálida elocuencia de Bolívar o de Eugenio María de Hostos, pero supo decir bien, decir sencillamente la verdad, tal como la recogía en la fontana de sus meditaciones y a través de un sentimiento patrio y americanista que no ha sido por nadie superado. Lo que llamamos su ideario, su pensamiento vivo, no es menos trascendente ni definitivo que los mensajes de Filadelfia o de Cúcuta, de Jamaica o de Montecristi, de Chipalcingo o de Jamaica, de lo que proclama hoy la Organización de Estados Americanos. El lo dijo todo: a veces serenamente, a veces con la rabia y la desesperación de Morelos, o con la angustia de Juárez, o con el fervor de Martí. Su anhelo de unión americana, su concepto de Federación, no cede en nobleza ni en propósitos al ideal de Morazán o de Bolívar. La sorprendente y estremecedora decisión de Dos Ríos no conmueve más que el exilio del oriental, pues hay un momento en que la palabra, para hacerse carne, necesita el sacrificio de quien la pronuncia.

Los veinte años de ingratitud que sobrelleva O'Higgins o la estoica resolución del hijo espartano de Yapeyú, hablan a perpetuidad de superior grandeza de alma; como los treinta años de agonía de nuestro héroe, revelan superior fortaleza para el dolor. El crimen perpetrado contra Sucre, en plena y triunfal juventud, no es más trágica que la senectud de aquel a quien en vida le estuvieran vedadas las grandes victorias. Hidalgo y Morelos, fusilados en Guadalajara y Ecatepec, por rebelarse contra toda forma de esclavitud y proclamar la necesidad de una lucha sin pausa contra el vicio, la pobreza y la ignorancia, son hermanos espirituales de Artigas, a través de santas comuniones. La tristeza de ARTIGAS ante las infamias y las traiciones acumuladas contra su país, tuvo raíces tan hondas como la tristeza del indio Juárez por las desgracias de su raza. Artigas anduvo un camino de angustias como Petión y como Justo Sierra, como Santander y como Prado, alentado por idéntico anhelo de patrias libres y de felicidad para América. Y aunque los hombres no se cansaron de retacearle lo que hubiera ganado en juego limpio, entró por la puerta grande al recinto de los Inmortales.

Nadie sabe en qué Sinaí recogió sus mandamientos y nadie sabe quien recibió tanta y tan santa pasión para servirlos sin perder el rumbo, sin prostituirse y sin venderse. Nadie sabe mediante qué maravillosa alquimia infundió tanta fe, tanto valor y tan puras rebeldías, como para hacer posible el milagro de edificar una patria nueva sobre lo que la guerra había transformado en despojo y en desolación. Pero desde que él pasó por la puerta grande al recinto de mentira, que fueron pisoteados los derechos naturales e inalienables del hombre, sin que se levantara una voz de protesta. No podrá decirse que hubo pueblos humillados sin que un brazo se armara para defenderlos. No podrá decirse que a la hora del infortunio, América careció de almas fuertes; o que a la hora de la pasión careció de hombres con capacidad para el martirio. No podrá decirse que se imploró de rodillas, lo que había de reclamarse por dignidad y por decoro. Ni podrá decirse que en la ciudad y en el campo, de día y de noche, por la palabra y por las armas, no se hiciera lo indecible para redimir de la ignominia y de la abyección a un pueblo dolido de esclavitud.

Artigas fue, y sería hoy un anacronismo. Hasta en un planeta de puros hombres buenos. Sólo Lincoln, se le parece en fraternidad y en solidaridad. Que si no nació para dialogar con el Chimborazo, para rendir al Ande, o para torcer el curso de la Historia desde las márgenes del Delaware, nació para hacer suyo el dolor de los desposeídos y para sufrir en la carne la injusticia de los hombres. Esa es su mayor significación: la que nadie puede arrebatarle: la que ganó en largas peripecias jalonada de hechos memorables, sin declinar su dignidad de hombre ni menguar su excelsitud!...

HONOR, PUES A SU NOMBRE, A SU MEMORIA, A SU IDEARIO.

En labor de todos los días: porque una Patria feliz, una República feliz, una Democracia feliz, es producto del trabajo tanto como del amor. No confundamos conformidad con abnegación, ni disconformidad con rebeldía. Conformidad absoluta es estancamiento; disconformidad absoluta es anarquía. Es preciso rectificar el error y perfeccionar lo bueno. No aceptamos el halago fácil: no somos la Suiza ni la Atenas de América. Pero debemos aspirar a superarlas. El pensamiento de Artigas, venero y

fermentario guarda notable vigencia: su amparo, un pueblo joven, valiente y emprendedor, puede realizar grandes cosas. Si de veras nos ha dolido la infamia y la traición que golpearon a nuestro héroe, no seamos traidores ni infames.

Somos libres: y es legítimo que lo proclamemos con orgullo. Pero sin vanidad. Porque la libertad se gana y se pierde todos los días. Para perderla basta un instante: para ganarla, es necesario tiempo: y sobre todo, sacrificio.

La Justicia no ha sido del todo reivindicada: ni el dolor totalmente desterrado; ni la pobreza proscripta para siempre. Y una democracia actuante, debe esforzarse por lograrlo. Es inconcebible que en nuestro país, alguien muera de hambre o de frío: más inconcebible aún, que muera de tristeza y de soledad. Con una palabra o un ademán, es posible salvar a un doloroso.

La Democracia, como el hombre excesivamente inteligente y espiritual, tiene hondas debilidades. Exige los cuidados de un jardinero. Cuesta lograrla: es difícil conservarla: pero es muy fácil perderla. No se practica bien lo que se comprende mal. Artigas hizo escuela democrática: no lo olvidemos. La mejor manera de demostrarle nuestra veneración, es tomando de su pensamiento lo que conserva lozanía y vitalidad: y en poner nuestro pie detrás de su última huella.

Artigas no dijo que la suya, fuera la última palabra de la República, de la Libertad o de la justicia. Todas nuestras energías deben concurrir para una realización digna de su gloria.

Como él lo hiciera, después de pensar en nuestra patria, pensemos en América. Vibremos con los clarines que recuerden los júbilos de Maipú y Chacabuco. Redoblemos con los tambores que saludan los aniversarios de Pichincha y Ayacucho. Toquemos a rebato por Bomboná y Carabobo, por Junín y Boyacá. Escuchemos con recogimiento los mensajes que los heraldos dorados de la Fama, nos traen desde Angostura y Guadalajara, desde Montecristo y Chapultepec. Pero si guardamos nobles rebeldías y el valor cívico que él nos infundiera, vayamos más allá: pidamos al Chimborazo y al Cotopaxi que doblen sus frentes en señal de duelo y de tristeza ante la América afrentada por duras tiranías... Pidamos al Aconcagua y al Ancohuma, asomados al cielo, que recojan el reclamo de los libres, para exaltar a los oprimidos de América... Pidamor al Orinoco y al Magdalena que limpien de déspotas al suelo americano, como en el mito de Alfeo... Pidamos que en señal de protesta se levanten de sus tumbas incas y mayas, araucanos y aztecas, a quienes despojamos para hacer de América el Continente de la Esperanza humana... Pidamos que los mártires de la libertad de América, retornen a la tierra y acusen a Caín. Pidamos a los manes del mundo colombiano, que Honduras y Nicaragua, patrias de Morazán, de Cecilio del Valle y de Rubén Darío: y las patrias de Hostos y de Martí, y las de Santander y de Miranda, ocupen el lugar de dignidad que sus héroes reclaman desde los Elíseos y que sus pueblos merecen por tradición. Pues a esta hora, nuestra raza si no desmintiera su arcilla, debiera ofrecer a la Civilización artesana y poeta, mujeres sin amarguras y jóvenes con fe. Sin embargo, ha de protestar sin pausa y con creciente indignación, por el despojo a Rómulo Gallegos y la prisión de Haya de la Torre; por el crimen perpetrado contra Jorge Gaitán y la inmolación de Eduardo Chivás: por la bárbara desaparición de Jesús

de Galíndez. Porque en pleno siglo XX, para luchar por la felicidad de sus pueblos, Arévalo o Cárdenas. Albizu Campos o Figueres, han debido o deben, no solamente luchar contra déspotas, sino también esperar el asesinato o el destierro.

La resonancia del Verbo artiguista se ha prolongado hasta hoy y habita en todos los corazones orientales. Todos los orientales creemos como él, QUE UN TIRANO TIEMBLA Y ENMUDECE ANTE EL PASO MAJESTUSO Y FIRME DE LOS HOMBRES LIBRES.

La proyección de su firme personalidad se agranda en el tiempo y como una vanguardia victoriosa ocupa el corazón de cada pueblo.

Y por eso vive en nosotros. Más que por el bronce y por los Memoriales.

Si él regresara, de nuevo iría a ocupar modestamente un puesto de responsabilidad. Si en el Altiplano, a esperar entre lamentos de quenas, la hora de redimir al indio que permanece explotado. Ent:e el Magdalena y el Orinoco, para lanzar al llanero de hoy a otra lucha de liberación.

Castilla sin el Cid o La Mancha sin Quijote serían monumentos amputados. Así como en la imaginación de España, los dos Caballeros resumen el espíritu que promete la Eternidad, en nuestra imaginación. Artigas los sintetiza a ambos.

Hay algo de Artigas que sólo está en la Capital de la República: sus santas cenizas. Algo de Artigas que flota sobre todo el territorio donde posó sus plantas: el aliento de su espíritu. Pero hay algo que ya es de toda la América: su Gloria.

Jóvenes: a vuestra edad deslumbran los espejismos. El canto de sirena de las ciudades promete el triunfo y el placer embriagador. Nuestra campaña guarda aún verdaderos encantos y es, sin duda, manantial de bienestar y de progreso. Sobre las mismas lomas y los mismos llanos donde hoy descansa la economía de la nación, se bordó antaño, con sangre humilde, generosa y valiente, la prístina gloria que hoy trasciende de nuestra bandera; y en las luchas allí sostenidas, se inspiró el poeta para escribir las vibrantes estrofas del Himno Nacional. Allí está la garantía de un futuro mejor para vosotros y para vuestros hogares. Y tened una certidumbre: si ARTIGAS se levantara para retomar la égida, vendría a sentarse entre los hombres del campo, entre las mujeres del campo, entre los niños del campo, para soñar una patria mejor y para luchar por ella!...

Volvamos a él. En las horas tempestuosas para navegar con luz. En los días de bonanza para entonarle el Credo. Y siempre, para decirle: ¡ARTIGAS, GLORIA A TU GLORIA! ¡Bendito tu nombre, bendito tu ejemplo, bendito tu Verbo. Déjame pensarte en silencio, que es el espacio donde el espíritu puede abrir sus alas!... ¡Déjamen pensarte para dar mi fruto!... ¡Déjame pensarte en la ascensión!... ¡Artigas: Gloria eterna a la eternidad de tu Gloria. Ave!...

LA MADRE

La mariposa
en el muro suspiraba:

"¿Dónde está el aire,
dónde las rosas?"

Y su voz
en el polvo se perdía.

El pájaro,
prisionero suspiraba,
"¿Dónde la semilla,
dónde los verdes álamos?"

Y nadie
al reclamo respondía.

El niño,
en la sombra lloraba:
"¿Dónde está el pan,
dónde la luz, dónde el agua?"

Y la madre,
pronto le decía:
"Aquí están, aquí están,
no llores más".
Y las manos le alargaba.

Ernesto Pinto

CINCO VIRTUDES, LUCERO

Alumbras empecinado
lucerito tempranero
en este mundo empañado.
Alumbrar es lo primero.

Nadie te mira, inocente
y sin embargo hacia el mundo
das tu paz, como la gente.
Ordenar, es lo segundo.

Tu aguijón, el que atraviesa
esta inmensa tarde pura,
no hiere el alma, la besa.
Tercer afán, la ternura.

Y ante el pan de cada día,
tu luz, tu paz, tu caricia
dicen melancolía.
Cuarta virtud, la justicia.

Y cuando noche y vacío
y tierra, son humildad,
te brota, lucero mío,
última, la soledad.

Cipriano S. Vitureira

Prevención de las neurosis infantiles

Juan C. Chans Caviglia

Médico Jefe de la Clínica de Conducta y Orientación de Sanidad Escolar

LA neurosis tiene en general sus raíces en la infancia, y si la predisposición entra en juego, el origen de la neurosis ha sido considerado como siendo tan temprano en la infancia, que los factores constitucionales y los factores adquiridos por causa de incipientes conflictos, se confunden en los tiempos primeros del niño. Es preciso el conocimiento y divulgación de la higiene mental, y entre las medidas que deben adoptarse se encuentran las que se relacionan en especial con los padres y las que tienen que ver directamente con el hijo y que están comprendidas en la higiene mental infantil.

Trataré en primer lugar, al juego del niño, que considero de gran importancia, como veremos enseguida.

El juego constituye una actividad de la infancia que debe ser tenida en cuenta, de manera preponderante, pues implica el desarrollo de la función en esa edad que tiene que cumplirse normalmente y debe tener la oportunidad de hacerlo, bajo pena de ser coartado e inhibido con consecuencias graves, y a las cuales se ha referido de especial modo Schneerson al hablarnos de las neurosis del juego. Expresa este autor, que tenemos en cada juego un ensayo de ciertas fuerzas y capacidades que, conjuntamente con el mecanismo del juego y su rutina, lo hacen útil y expresivo. Cuanto más elevado es el coeficiente del juego —nos dice— tanto más actractiva será la tarea, y cuánto más interesante sea la enseñanza y elementos de juego contenga, tanto más concentrará y disminuirá el impulso desmedido de juego. El impetuoso impulso de juego tiene en cada niño su propio camino de exteriorización, para preservarlos de las explosiones neuróticas; el impulso de juego desbordante debe ser satisfecho pedagógicamente, mediante posibilidades de juego adecuadas a las exigencias individuales. El déficit de juego provoca manifestaciones de neurosis, que tiene en cada niño su característica especial. Según Schneerson, las distintas formas de neurosis, deberían denominarse neurosis de deficiencia o compensativas, puesto que son originadas por el déficit de juego, que es preciso compensar. Los juegos forzosos son juegos primitivos que despiertan las primitivas fuerzas destructivas en contraposición a las normales y libres que despiertan las fuerzas constructivas del individuo. Al faltar el juego necesario, disminuye la fuerza de control, y el niño no es capaz de dominar los ocultos impulsos neuróticos o anti sociales que son aprovechados para cubrir el déficit de juego. "En todo juego existen elementos de trabajo, y en todo trabajo elementos de juego" (Schneerson). El niño juega con la seriedad con que puede hacerlo el adulto en el trabajo, aunque con las características de juego infantil, entrañando un estado que quiere equiparar al del adulto, por ejemplo cuando lo imita en su labor, sin abandonar por cierto, las características infantiles inherentes

a su correspondiente etapa de maduración. De esta manera, el juego es vivido como realidad por el niño, que se desarrolla en su mundo infantil, dentro de una atmósfera mágica, que se desprende de su peculiar conciencia mágica y que transforma en juegos lo que observa en los adultos. El niño vive jugando, pero en el mundo imaginativo que le rodea y que él mismo crea, vive también, una realidad propia y necesaria de su temprana edad.

El niño aprende con gran rapidez y su mundo subjetivo se plasma y funde rápidamente en la realidad objetiva con la misma celeridad para adquirir hábitos, como adquirir el lenguaje, la manipulación de materiales, lectura y escritura y modalidad social, pero, sus balbuceos y ensayos se encuentran en el juego, donde toma la destreza primero en la función, luego en la imitación y más tarde en la creación de las cosas.

El niño es un ser social y necesita desde temprana edad vivir dentro de la comunidad. El individuo aislado es solamente una abstracción, mejor dicho, una ficción, y si en la ficción sólo llega a quedar viviendo el niño, no puede entonces desenvolverse normalmente, se encuentra a merced de fuerzas e impulsos ajenos a sí mismo y abandona el contacto con el mundo exterior para limitarse a una vida introvertida, verdadera neurosis solitaria, no encontrando más que el material intelectual y afectivo imperfecto, que su escasa madurez le suministra, y puede proyectarse en el futuro con una mayor gravedad en su estado psíquico, es decir, el conflicto psíquico, o en una alteración psicósica, cuando factores predisponentes contribuyen a ello.

El niño precisa vivir dentro de la sociedad, formarse un sentimiento de comunidad, y de esta manera compensar el sentimiento de inferioridad que lo amenaza. El niño encuentra a edad temprana, como bien dice Adler, su estilo de vida, y forma su carácter tomando así una actitud para la vida, que debe brindarle las oportunidades de hacerlo, y de ahí que somos partidarios de los jardines de infantes, esto es, de la oportunidad que se le ofrece al preescolar de orientarse y formarse dentro del grupo infantil, tomando un derrotero cierto en la existencia, apoyándose en sus propias condiciones, características psicológicas y aptitudes, adquiriendo de esta manera mayor seguridad y un concepto claro de sí mismo y del mundo, que lo lleve al éxito dentro de la comunidad y no a la apariencia, y con esta última, a un complejo de inferioridad o superioridad, camino de la neurosis.

La escuela debe enseñar al niño en forma que le resulte agradable, si fuera posible, diríamos, aprender jugando, y cuando las horas de juego, por ejemplo, de recreo y otras actividades semejantes, como la gimnasia rítmica, los ejercicios y el canto, la declamación, el teatro infantil y otros, se realizan también: tener la preocupación que el juego sea satisfecho plenamente, que cada niño juegue de acuerdo a su edad de juego, integre el juego o el núcleo infantil que por su naturaleza y características le corresponde, velando así el maestro o los educadores con la mayor preocupación posible por el niño, favoreciéndose una mayor contracción en las horas de estudio y disminuyendo las tendencias hacia las neurosis.

Las posibilidades de recreación en el hogar son escasas, y conspiran a una recreación hogareña, la falta de espacio, ser hijo único, la diferencia de edad de juego o diferen-

cia de inclinaciones o caracteres con sus hermanos; las prohibiciones familiares y muchas otras. El niño puede buscar la calle, pero la frustración de la casa se repite en la calle, pues el menor debe librar también su lucha contra fuerzas superiores a él, en el contacto con personas mayores o camaradas indeseables, en el peligro de amenaza que se cierne sobre sus más caros ideales, frente a una realidad cruda, que lo pervierte o le establece conflictos y complejos.

En la evolución infantil observamos cómo la actividad lúdica se desprende poco a poco del verdadero juego, para terminar confundiéndose en la actividad constructiva y finalmente en la producción, que conduce a la recreación, e insensiblemente abandona el juego para transformarse en el trabajo.

¿Sucede ello como sería de desear en todas las oportunidades? En otras palabras, ¿Satisface el juego a las etapas evolutivas infantiles? Me remito a la experiencia de la Clínica de Conducta y Orientación Infantil a mi cargo, dependiente de la *División Higiene y Sanidad Escolar* del Consejo del Niño. En una estadística de 500 casos de menores atendidos, la recreación es buena en 84 casos, o sea 16,8 %; regular en 300 o sea 60 %; y mala en 116 casos, lo que significa 23,2 %. Si nos referimos a la falta de recreación, o juego, comprenderemos que nos hallamos frente a un factor importante en la génesis de las neurosis infantiles.

De las observaciones practicadas en el estudio de autobiografías, llegué a interesantes observaciones referentes a este tópico. En efecto, pude constatar, que la mayor parte de los niños y adolescentes que tenían oportunidad de desplazarse y viajar, poseían como correlación digna de mención un mayor sentido espacial, de la misma manera que lo posee el niño que realiza en mayor grado manipulación de materiales, es decir, ejercicios combinados del sentido de la vista, tacto y kinestésico. Además, esto es lo más importante, existía un mayor criterio práctico y aspiraciones más concretas y dentro de la realidad, con un sentido más amplio y horizontes más vastos. De todo esto se deduce el interés de satisfacer los anhelos de viajar, de realizar excursiones, formar parte de organizaciones de boys scouts, campamentos, contribuyendo en la actividad del juego y la recreación a una educación pertinente en materia de conocimientos y de mayor amplitud de criterio y de aspiraciones, lo que significa una disminución de posibilidades de conflictos dentro de límites estrechos y de criterio reducido.

En el hogar, el niño se desenvuelve dentro del clima familiar formando parte indisoluble de la unidad biológica que integran en primer término los padres, luego los hermanos y demás familiares.

Es preciso la comprensión de las características infantiles y para ello los padres, familiares y cuidadoras deben hacerse la composición de lugar de que el niño es un ser, que sin considerársele semejante al adulto, posee una psicología propia y una personalidad de acuerdo a la etapa evolutiva que vive, y que esa etapa necesita ser plenamente comprendida por los mayores. Se ha dicho bien, que quienes comprenden mejor a los niños son los padres jóvenes, alejándose de su comprensión los padres más maduros y todavía aún más los abuelos, pues la etapa de maduración que viven se distancia más y más.

Quizás el secreto de la educación infantil radica en la comprensión

de su psicología, obrando de acuerdo a sus características, no midiendo sólo su conducta para encontrar el justo término, sin castigos ni condescendencias, sino en algo más esencial y positivo o sea el hecho de conocerlo en sus etapas evolutivas, en sus condiciones propias y en la modalidad de su personalidad y carácter.

Sin embargo, el asunto no es tan fácil, especialmente si se tiene en cuenta que el niño ofrece a los ojos paternos un enfoque subjetivo del problema; el niño varía con gran facilidad y se identifica con sus progenitores en un estado de dependencia tal, que es difícil concebirlo aislado o procediendo con conducta propia, cuando no se rebela en un comportamiento de niño difícil o de niño problema.

El menor debe ser tratado como hijo, pero también tempranamente como prójimo, independizándose y buscando por sí mismo el camino que la vida y sus características personales le señalan, librándose así —como lo quiere Adler— del complejo de inferioridad que todo niño debe vencer en su evolución, adquiriendo autodominio y sentimiento de responsabilidad.

No podría referirme en esta exposición, pues sería muy extenso hacerlo, a las corrientes educativas y de orientación que se han preocupado por el niño, aunque debo decir que en todas ellas existe algo común que las semeja y concuerda, y consiste en que cada niño debe sufrir una evolución natural y normal, no sólo de su físico, sino también de su psiquismo, en la esfera intelectual, afectiva y volitiva para que la maduración sea completa, diremos integral y no quede ningún aspecto sin desenvolver, evitándose de esta manera los peligros de la frustración, inhibición y regresión, motivo de trastornos de carácter, causa de indisciplina y génesis de la neurosis.

Cuando en la labor diaria de la Clínica, se nos plantea el problema de aportar medidas educativas frente a un niño con tendencia a la neurosis, pensamos de inmediato en la educación de los padres respecto a las medidas que deben tomar con el niño.

En efecto, concierne en primer término a los padres la educación correcta del hijo; son los padres que viven con el niño, quienes pueden educar y dirigir al hijo con mayor facilidad que nadie y es el médico psicólogo directamente, secundada su acción por el Servicio Social, que puede continuar haciendo mucho en el hogar.

El niño adquire con suma facilidad los hábitos. A través de las diversas fases de maduración observamos una integración de los conocimientos y de la cultura, pero especialmente son los hábitos que adquiere de manera casi espontánea, asombrando como asimila, por ejemplo, en pocos meses todo un idioma. De esta manera, es capaz de adquirir todos los hábitos, buenos y malos, correctos y viciosos, pero en esta exposición me quiero referir de especial modo, a los hábitos que han sido llamados "hábitos nerviosos". La infancia es una edad de completa immadurez, en la cual los órganos balbucean su función y se encuentran todavía en un estado de inestabilidad e inseguridad. Si la función puede desarrollarse normalmente durante un lapso de tiempo suficiente, el hábito se consolida y la función se asegura, pero si la inseguridad domina el cuadro repercute entonces sobre la función o funciones y se produce un desequilibrio, un juego vicioso de funciones, y así observamos la eclosión de

una tartamudez, el establecimiento de un tic, de un movimiento nauseoso, o una repercusión orgánica cualquiera, localizada en un órgano, o bien difusa, como corresponde en general a la respuesta del *organismo infantil*. El *hábito nervioso* se constituye pronto y una neurosis con manifestaciones psicosomáticas es la consecuencia que denota un sufrimiento del psiquismo con repercusión orgánica, manifiesto y exteriorizado objetivamente. Las deducciones surgen solas. Se debe inculcar buenos hábitos, consolidarlos y volverlos firmes, pero para ello es necesario trabajar sobre una *arcilla noble, capaz de endurecerse* cuando llegue el momento y por lo tanto se hace indispensable que el niño se desarrolle con un sentimiento de seguridad capaz de infundir confianza, en una atmósfera familiar, serena y adecuada que le brinde tranquilidad, cariño, como también le suministre educación, nivel moral, alimentación, en una situación económica que por lo menos *contribuya a que no le falte* lo indispensable a su desarrollo, y una situación social propicia a poderse orientar dentro de la comunidad.

La estadística recogida en la Clínica de Conducta de Orientación Infantil de Sanidad Escolar, nos suministra los siguientes datos respecto a la situación económica, moral, social y vivienda: Buena, 25, 8 %: 15,8 % y 22, 6 % respectivamente: Regular: 45, 8 %; 54,4 %; y mala 28,4 %, 29,9 % y 20,4 % respectivamente.

De esto deducimos que la situación económica, moral, social y habitación, son malas en cifras que oscilan de 20 a 30 %; regulares en 50 %, y buenas alrededor del 20 %.

De los niños atendidos en la Clínica, algunos fueron clasificados como fronterizos a las neurosis, otros eran casos incipientes y finalmente hubieron aquéllos que eran verdaderos estados neuropsíquicos, pero lo importante es saber que nos hallamos, en lo que respecta al terreno social, dentro de los límites enunciados, *comprobados por el Servicio Social*, lo que nos hace reflexionar sobre el factor social en la neurosis que debe ser tenido muy en cuenta si queremos obtener una profilaxis seria y positiva de la misma, dando solución a situaciones en ese orden, precarias. Todo lo que pueda auxiliar a la familia en materia social y económica y en el terreno médico-social, será de gran valor para evitar la *disolución familiar* y su repercusión nefasta sobre el niño, pues el niño necesita de su propio hogar y cuando ello no puede ser, debe tener vida de hogar, aunque desgraciadamente no es siempre exactamente lo mismo.

La escuela puede ofrecer al niño algo más que cultura, desarrollo de la facultad de reflexión, razonamiento y juicio, preparación de futuro, *formación profesional*, y consiste ello en prepararlo a hacer su vida, cuyos *factores residen más en el presente* que en el futuro y para obtenerlo, desenvolviendo las aptitudes, teniendo mayor contacto social, adquiriendo el niño características sociales que le permitan una mayor autonomía, siendo capaz de ser en cualquier momento un miembro eficiente de la colectividad. Cada escolar tiene su individualidad, el descubrimiento de sus características por parte del *maestro, apareja poner en* juego sus aptitudes y condiciones y darle personalidad dentro de la clase con mayor seguridad de sus condiciones y las posibilidades de desarrollarlas, todo lo cual redundará en beneficio propio.

Los jardines de infantes han dado un gran paso preparando al ni-

ño en la edad pre-escolar, pero aún no debemos darnos por satisfechos. Muchos niños ingresan a los establecimientos escolares con déficit educativo o de adaptación, y la escuela, las clases y las escuelas especiales como la de Irregulares del Carácter, y la Clínica de Conducta, tienen una ardua labor que realizar; por esa misma razón es que nos preocupamos de enfocar el problema directamente, con la actualidad que lo exige, si no queremos para mañana un niño neurótico o delincuente, cuando en cualquier momento abandone la escuela y no se le haya efectuado un reajuste conveniente de su personalidad. Esta es la oportunidad única que se nos ofrece bajo el punto de vista escolar, es decir, durante su permanencia en la escuela, aprovechando para actuar integralmente sobre su personalidad, esto es médica, psicologica, pedagógica y socialmente.

⊗⊗⊗⊗⊗

LA SONATA DE KREUTZER. La sonata de Kreutzer fue escrita por Beethoven en 1803 y el propio autor la ejecutó en mayo de aquel mismo año, conjuntamente con el violinista Bridgetower, un americano del norte, a quien se le tenía por mulato. De ahí que Beethoven en el mismo manucrito autógrafo la denominase "Sonata mulática". Pero cuando la publicó en 1805 le puso por título "Sonata del Diablo". Después se la dedicó al célebre violinista Kreutzer y de ahí el nombre definitivo con que todo el mundo la conoce.

NOVIOS + + +

por Julio Da Rosa

AMORES que dieran que hablar lo que dieron los amores de Emeterio Román con Amabilia Franco, no deben haberse conocido otros en todo Treinta y Tres. Difícilmente pueden haberse dado otros tan largos: treinta y tantos años de cabo a rabo, se habían recorrido noviando. El andaría por la segunda docena y la Bila pisando la mayoría, cuando formalizaron relaciones en serio: esto es, con declaración aceptada y permiso "oficial" para visitas. Quedan así descontados, los dos años y pico que se les fueron entre dragones y prosas robadas, de la época en que iban a la escuela, y otro tanto de encuentros aislados en alguno que otro baile.

Junto al sin fin de murmuraciones que se oían donde se quisiera escucharlas, sobre los motivos de tan desacostumbrado estiramiento de plazos, sobresalían las que le bajaban la mano a las brutalidades del padre de la novia. Un canario con los pies cuadrados de pisar terrones y la frente angostita de mirar para abajo o de quien sabe qué. Hombre de no saber abrir una conversación, sin antes precisar que a él le gustaban "las cuentas claras y el gofio espeso". A los gritos, precisaba: como si hablara contra el viento o usara las palabras a falta de picana y orejera. Fuese la conversación sobre las bondades del zapallo con leche o sobre las maneras de amansar un buey: siempre tenía él que ponerle aquella introducción antes de abrir juicio.

Si así era en todo, no iba a "quedarse chico" en cuestión matrimonio de una cualquiera de las tres canaritas hijas, a quienes cuidaba más que un tablón de choclos para verdeo. Agréguese todavía, para el caso particular de Amabilia, el algo de razón que, aunque no le sobrara, tampoco le faltaba al viejo, de ser las cosas como se decían.

Resulta que Emeterio tenía fama de haragán. Larga, y para algunos bien ganada fama. Pero parece que llegó a oídos del futuro suegro, cuando éste ya había dado, después de tamañas reservas, su consentimiento a los amores, hacía por lo menos un par de años. Para un hombre que tanto insistía en lo de las cuentas claras, el gofio, esto y lo demás allá, no era juguete toparse de buenas a primeras con semejante tosca a flor de tierra. Porque la noticia lo agarró en momentos en que el viejo ya andaba haciendo planes sobre casamiento y eso. Por su cuenta, andaba: pero era costumbre vieja en él. Tan caliente por la noticia, como atado por la palabra dada al permitir las relaciones, optó por lo más cuerdo: ponerse a estudiar la salida. Sólo masticar el asunto, le llevó más de un mes. Un día se levantó liviano, como rastra de ramas. Había encontrado, después de mucho ir y venir sobre el mismo surco, la forma de cerrar un hombre una melga como corresponde.

Esperó el domingo de la próxima visita de Román. Llegó el domingo, llegó el novio. Lo recibió en la puerta del galpón. Antes de mandarlo desensillar, lo llamó para atrás de

la huerta. Iba eufórico el chacarero; como si orejara y picana le sobraran esa vez. Por allá se paró, dió media vuelta y le descargó al novio, a quema ropa:



—Mirá ché: a mi me gustan las cuentas ...

—... claras y el gofio espeso, sí señor, jé jé...

—Vos lo has dicho. De modo y manera que aura te vas...

—... a comprometer. Me ganó de mano; pero yo...

—No, no, paraie. Te vas pa tu casa...

—¿Cómo pa mi casa?!

—O pa onde quieras. Cuando sea pa casarte, yo te aviso. Perd'el cuidau.

Román lo quedó mirando, todavía sin cara de sorpresa. Más bien con cara de curiosidad por el final.

—E' verdá.

Fué el final del de las cuentas claras.

Emeterio lo conocía bien y sabía que no era hombre de discusiones y menos en su casa. Se mordió y salió derecho al mancarrón. Montó y salió al trote. Sin decirle ni "hasta más verlo".

—¡Qué te cure otro!

Fue lo que se le ocurrió decirle cuando ya iba medio "lejito" y el viejo ni lo sentía.

Juró como cien veces no mirarle más la cara a nadie de aquella casa. Incluída la Bila. Incluída todas y cada una de las veces que juró.

Claro que apenas repensó el asunto, Román se dió cuenta del disparate que había cometido con un juramento así. No se perdonaba haber hecho "caer en la volteada", a tanta criatura inocente. Empezando desde luego, por Amabilia; pero siguiendo con las hermanas y la madre y terminando con los mismos muchachos, a quienes no conocía más que de vista, porque dice que eran muy baguales. El único que le siguió mereciendo ladearle la cara adonde quiera que lo encontrase, fue el viejo.

—Por canario animal, se merece.

Durante un buen tiempo, le siguió mereciendo.

Pero otra razón no menos importante que ésa, descubrió Emeterio para arrepentirse de haber "emparejado" a toda aquella gente en su juramento: la imposibilidad de cumplirlo. Se conocía bien, para saber que se había echado encima una carga que tarde o temprano lo iba a aplastar. Antes que dejarse aplastar, prefirió "alzarse". Y se "alzó" lejos: de una punta a otra del departamento, se fue a dar.

Sobre la fama de haragán que lo perseguía, lo primero que hay que decir es que era cierta. Pero lo segundo, es que no tenía una justifi-

cación insospechable. Empezando por dejar sentado que Román era uno de esos hombres siempre prontos "pa un fregado como pa un barrido": capaz de abrazarse con lo que venga, tratándose de hacer por la vida. Cierto que en ocasiones durante meses se le veía sólo cruzando caminos: de boliche en timba, de timba en baile. Pero ya hubieran querido muchos lucir sus caballos, los preparos de su apero o las pilchas de su vestimenta. O hacer girar la plata que a él le entraba por una mano y le salía por la otra. O ser el hombre liberal que era él en cualquier rueda, parada o diversión. Cuando se le veía así, era porque meses antes había andado desafiando el plomo del gobierno con diez o doce "cargueros" tapados de caña, tabaco y dulces brasileros, con que se abastecía la población entera de toda una zona. O porque había enganchado en una zafra cualquiera y adonde fuese. O porque le había ido medio bien en alguna carpeta. Si eso fuera ser haragán, todo el departamento de Treinta y Tres tendría que bendecir la haraganería. ¡Quién sabe qué hubiese sido de él, sin esos haraganes!

—Capaz que hasta del mapa lo borran.

¿Por qué tenía que pegársele a Emeterio Román aquella fama? Tal vez porque fuese a él a quien menos le importara que se le pegase o se le despegase. Sin descontar la parte que pudo haber tenido la envidia en el asunto. Envidia entre otras cosas, de verlo en tren de llevarse a una mujer como Amabilia, sin más trabajo que soportarle el padre.

Lo cierto es que si una condición hay que reconocerle al envidioso —o a los envidiosos—, esa condición es la puntería. Sin ninguna discusión, el blanco elegido fue el padre de la novia. A nadie podía hacerle tanta roncha el chisme, como a don Idalino Franco. Canario es canario. La tierra es cuestión seria. Manda y no da plazo. Impone, pero no acepta condiciones. El que quiere, debe querer todo; el que no quiere, que se vaya tras otro destino. La tierra es de los que son suyos. Y ser suyo, es ser de tierra por dentro y por fuera: entregarle cuerpo y alma. Y alma; cosa muy importante. Más importante de lo que parece, para poder explicarse ciertas cosas de estos hombres de la tierra.

Tuvieron que pasar dos o tres años, para que el chacarero advirtiese la distancia que media entre un cálculo sobre tiempo y cosechas, y un cálculo sobre destino y vivientes. El mismo plazo para que el novio contrabandista notara la diferencia que hay entre "quebrarles la vuelta" a los milicos en medio de una cerrillada, y eludirle un compromiso a la propia conciencia. Dos o tres años y un baile, tuvieron que pasar. Un baile de ésos que "no tienen desperdicio", cuyas mentas alcanzan hasta los departamentos vecinos. Lo que menos pensaron Franco y Román, cuando decidió uno llevar las hijas, y el otro "trasladar el cuerpo" hasta el lugar de la fiesta, fue encontrarse los dos allí. La única que estaba segura del encuentro, era Amabilia. Lo esperaba con la misma convicción que tenía, de que padre y novio andaban errando muy feo en una cuestión que ella veía más clara que el agua y que hubiera resuelto en un santiamén. Se lo contó después a Román. Después de lo que pasó allí, que fue mucho; y fuera de allí, que fue otra punta de años.

Lo que pasó allí, en el baile, fue

cosa linda de contar, aunque no tan linda de ver. Momentos hubo, en que llegó hasta peligrar el brillo de la fiesta, por culpa de aquellos amores viejos y contrariados.

Al ver llegar la forchela del que había sido su futuro suegro, a Emeterio se le atravesó un algo en la garganta. Se le desatravesó, cuando de ella vió bajar a la Bila. Se le volvió a atravesar, cuando el que puso pie en tierra fue el propio dueño del auto.

Lo primero que resolvió el que miraba, fue no sacar a Amabilia a bailar. Lo resolvió, desde luego, pensando en el viejo. Sacarla a bailar, fue lo segundo que resolvió, pensando en ella. Entre esas dos resoluciones estuvo, hasta pasada la media noche. Y sin duda hubiera seguido entre ellas hasta el final del baile, si en aquel medio tiempo no se forma una polca de damas. Se llama así, porque las que invitan son las mujeres. Los hombres dicen relaciones a medida que van entrando al centro de la rueda con sus compañeras.

No bien empezó la música, Amabilia se desentendió de un mocito de costas del Parao, que le venía montando guardia desde temprano, y se le plantó delante a Emeterio, toda "derretida" y ya estirándole el brazo. El salió, pero salió duro: callado, salió. Estaba pensando en el viejo, en esos momentos. A algunas preguntas de ella, respondió economizando palabras.

—¿Cómo te va tanto tiempo?

—Entreverado.

—¿Qué has andado haciendo?

—Sombra.

—Milagro te dió por venir...

—Milagro.

—Diversiones te han de sobrar, por allá.

—Regularcito.

—Y muchachas bonitas.

—Por consiguiente.

—Según parece, no pensabas bailar.

—Sí, y no.

Se formó la rueda y empezaron los versos. Emeterio se puso a madurar el suyo. Verso de ocasión, quería: y encontró a pedir de boca. Le llegó el turno, entró dió unas vueltas. Se separó de ella, puso las manos en las caderas, echó el cuerpo para atrás. Entonces lo fue largando: "serio como tamango", lo largó:

—Señorita, yo la quiero;
pero no para casarme.
Ust'es pobre y yo haragán...
nos vamo'a morir de hambre.

Se demoró en la palabra "haragán" Como si en vez de estar pronunciándola, la estuviera empuñando para remover algo; removerlo hasta el fondo, cosa de dejar el rastro. Y se *quedó serio como estaba, entre* la risotada unánime. Unánime no, que allí estaba Amabilia, primera víctima de aquella remoción hasta el fondo: hecha una desamparada ante él, sin saber qué hacer con unas lágrimas grandotas que le caminaban por la cara. Y allá en un rincón de la sala, estaba la segunda víctima, tras los bigotes encrespados del canario Franco, ganoso de parar el baile y ponerse allí no más a aclarar cuentas.

A Emeterio lo desarmó aquella figura de huérfana. Y lo ablandó todo, el cuerpo blando y tibio de paloma mal herida, que sintió sobre su cuerpo al recomenzar la polca. No hubiera querido que terminara más aquella pieza. A las siguiente y sucesivas y antes de que la víctima del rincón le fuera a arrebatar la de enfrente, invitó él. En las primeras vueltas se le desató la lengua.

Se portó "com'un dotor". Usó palabras que lo sorprendieron en su boca. Le habló de "sentimientos aporreados", de "inverdades venenosas", de "tiroteos al corazón; de ahí para



arriba. En fin, le habló de cuanta cosa puede hablar un hombre como él, enamorado hasta la médula, pero ofendido hasta más allá de la médula. Le contó los pormenores de aquel recibimiento atrás de los sembrados, el cambio de palabras, el juramento, la ausencia; todo. Contó ella a su vez lo que tenía que contar, y las cosas volvieron a su quicio. Apenas tuvieron tiempo de volver; porque estaban ellos justo ahí, cuando Amabilia alcanzó a ver las señas del viejo por arriba de la gente, llamándola para irse. Combinaron la forma de mandarse algún billete por un contrabandista amigo; se atuvo cada cual a las consecuencias de sus últimos actos allí, y se estuvieron dando unos adioses demorados, que cortó el que esperaba con dos o tres "cornetazos". Hacía como media hora que estaba tuncando la forchela para calentar el motor bajo el peso de la madrugada invernal.

Desde aquel ronquido de motor que le arrebató a la novia de al lado y se la llevó madrugada adentro, a Román se le extendió por delante una larga punta de años. Años ciegos para ellos dos. Si acaso alumbrados por los billetitos de veinte palabras, que cada seis u ocho meses traía y llevaba el contrabandista hechos una bolilla en el hueco de la mano. Billetes en los que, tras los datos sobre fecha, ubicación, salud, trabajo y cualquier otra zoncera, mal cabían dos o tres renglones sobre el asunto concreto que los hacía valer lo que valían. Añares, fueron. Pero ellos se dieron cuenta de eso, recién mucho después; el día que llenaron una caja de caramelos con aquellos billetes.

El último eslabón de esa cadena de años, llegaba hasta la muerte de don Idalino Franco. Con ella, Román comprendió que se cerraba la primera etapa de su noviazgo. Etapa a la que él llamó, y a Amabilia le pareció bien llamada, "etapa de los desparramos".

No quiso presentarse en seguida de recibir la noticia, a la casa de donde había salido correteado. No le pareció bien caer allá, como "carancho a la carniza". Dejó pasar un tiempo, cosa que se aclarase el luto y eso.

Un día ensilló y salió allá derecho. Estuvo poco. Lo suficiente para cumplir la visita de duelo y ponerse de acuerdo con la novia sobre el plan para la segunda etapa de los amores. Para ésto, no tuvieron más trabajo que decir cada uno lo que había es-

tado pensando. Pues resultó que al comparar, habían estado pensando exactamente lo mismo; sin sacarle ni ponerle una coma. Esto es, continuar las relaciones así, "a la retirada"; como lo había dispuesto la voluntad del dueño de casa en vida. Y como según comprobaban, lo seguía disponiendo en muerte. Porque aquella casa seguía llena con la presencia del fallecido. No había rincón, cosa ni animal, que no terminara en un algo suyo. Un perro que se nombrara, un buey que pasase al tranco, no acababan en eso. Acababa aquél, en el que le puso el nombre y lo nombró toda la vida; éste, en el que lo amansó y lo enseñó a tranquear sobre el surco. Ver una rastra, un carro o un arado, adonde estuvieran, era verles al costado la figura de aquel hombre bárbaro tironeando la orejera, blandiendo la picana y dando aquellos gritos suyos, que poblaban de largo a largo el silencio de la hondonada. Desde las tijeras de la casa, hasta los camellones de los boniatos, todo acusaba el rastro de sus manos grandotas y quemadas. Todo estaba lleno de él. Lleno de su cuerpo vivo; de sus gritos de arador viejo y de sus olores de mancarrón sudado; del carraspeo de sus madrugadas y del ronquido de sus siestas. Lleno de sus pasos sobre suecos; lleno de su canto y su chiflido de tiempo llovedor y buenas cosechas; lleno de sus rezongos de tiempos de seca y hojas marchitas. Todavía en la sala, los novios habían estado soportando las miradas de un retrato suyo fenomenal, que ocupaba casi media pared. No mucho, pudieron soportarlas. Salieron puerta afuera cuando Emeterio llegó a confesarle a la novia, que hasta pestañear le pareció haberlo visto una vez.

De ahí vino la resolución tomada. Fue el respeto por aquella presencia, lo que la determinó. Y les hizo ver además, el partido que podían sacar los mal pensados, de un cambio de situación hecho así, si no sobre el cuerpo, sí sobre los huesos frescos del dueño de casa. En lo que ninguno encontró inconveniente, fue en reemplazar los billetes de veinte palabras, por las visitas de cuerpo presente de Román, de allí en adelante.

Combinadas las cosas en esa forma, daba comienzo la etapa de aquellos amores que también de común acuerdo entre novio y novia, denominaron "de los ajustes". Ajustes que en la mente de Emeterio se tradujeron en una preocupación desde el momento en que montó a caballo para regresar: la preocupación de borrar para siempre la vieja fama de haragán que por tanto tiempo lo había seguido. Él, que nunca había hecho más que reírse de semejante bobada, ahora se la tomaba en serio. Lo que no pudo distinguir bien, fue la intervención que también en este asunto pudo haber tenido la memoria del fallecido futuro suegro.

Antes de llegar, ya había conseguido compañeros para un viaje al Brasil. Un viaje de rinde, se propuso; de los de jugarse el todo o la nada. Reunieron quince cargueros y enderezaron para la frontera.

Les fue más que bien; sobresaliente, les fue. Tanto, que de sólo pensarlo un poquito, a Román le venían ganas de repetir la operación, triplicando el volumen. El contrabando tiene eso, después que se entra en él. Si un viaje da pérdidas, hay que repetirlo para desquitarse; si da ganancias, hay que repetirlo para multiplicarlas. Hasta que un día vuelva a dar pérdidas y así.

Si no fuera por lo otro, no se resiste. Ni un milico para remedio, habían encontrado en todo el trayecto de ida y vuelta. Y eso que habían agarrado varias lunas. Con tristeza largó los mancarrones; añorando los tiempos de haragán, que ya empeza-

ba a dar por clausurados. Se despidió de los compañeros, y salió a buscar unas cuadras de campo donde ver si echaba raíces.

Campo halló. Bueno y con rancho, halló. También halló qué echarle adentro, bastante barato. Cuestión era lo de echar raíces. Si para un árbol es asunto de tierra y tiempo, para un hombre es eso y mucho más; pero mucho más.

Apretó los dientes y clavó la reja. "Echó los bofes" tratando de abrirles cauces a las raíces que quería enterrar. Años otra vez. Pero años lindos para un hombre que ha resuelto nacer de nuevo sobre su propio sudor, y de repente ve que está naciendo. Cada vez que recorría las veinte leguas que lo separaban de la novia, aquel hombre iba cargado de novedades que contarle. Novedades de esas que entre mate y mate, le cuenta al llegar del campo, un gurí a la madre. Entre mate y mate se las iba contando él:

—Tras de antiyer me parió l'oscura vieja.

—¡Al fin, pues!... Servite.

Chupaba, apurándose para completar:

—Macho.

—Suerte, ¿no?

De por allá atrás de un silencio:

—Lindo bicho. Zainito bendau.

—¡Mirá qué preciosidá...!

Hacía rezongar un rato la bombilla, le entregaba el mate vacío. Mientras ella lo volvía a llenar:

—El moniatal ta qu'es una tabla...

—¡Qué lindo!

Tomaba ella, echaba de nuevo, tomaba él, entregaba.

—Sacale un poco e'yerba. A lo que me le apilé jué al poroto negro, este año.

—¿Ah sí?

—Mm... Máiz catete a bocha, también.

Con el tiempo empezaron a notar algo que les llamó la atención, allí: la paulatina desaparición de aquella presencia del principio. Como si el hombre nuevo que venía creciendo en Román, la fuera desplazando de a poco. Hasta con las miradas del cuadro de la sala, empezaron a sentirse más reconciliados. En los silencios de las conversaciones con la novia, y mientras ella se inclinaba a cebar el mate, él aprovechaba para correrle la vista. Mucho más tranquilo, lo encontraba. Contento, seguía:

—De ocalito no más, hice tres bosques machazos.

—Abrigo, sombra y leña, como decía papá.

Todavía antes de dar las gracias:

—Te garanto que de chancho y gallina vamo a estar bien servidos.

—¿Sí?

—Pa tirar p'arriba, hay.

Ya a lo último, no tenía mucha seguridad si muchas de estas cosas las decía para el del retrato o para la novia.

Volvía de allá cargado de proyectos hechos en sociedad con Amabilia. Años, de nuevo; pero entonces años de lujo para un hombre enamorado y en la etapa de los ajustes. Años que se vuelven una "pasadita" y que parecen ponerle el mundo a sus órdenes a un individuo; como para que estire el brazo y agarre no más. De noche, mano a mano en el mate con Emeterio Román, Emeterio Román se dejaba estar la horas enteras "asuntando" sobre las cosas que tiene esta vida.

Un día llegó sobrándose a casa de la novia. Apenas se sentaron, se le arrimó bien cerquita, le agarró una mano y le fue entregando la noticia, como quien entrega un regalo fino. Aguantando la alegría que se le estaba por desgranar, se la fue entregando:

—Bueno, podés empezar las costuras.

Fue ella la que le derramó una carcajada larga encima. Después lo agarró de un brazo, lo metió en un cuarto, abrió un baúl que parecía un vagón y lo hizo asomársele al borde.

—¿Vos te crés que yo me ando durmiendo?

Emeterio se quedó pasmado ante aquel surtido, Había ropa hecha como de quince años atrás, allí.

—¡La pucha que sos apurada!

Comentó. Ella seguía riéndose como una chiquilina. Contagiado por aquella risa, agregó Román:

—Y... vamo a tener que fijar fecha...

—¿Yaa...?

Cortó ella, casi lagrimeando de reírse.

—... pa comprometerno diuna vez.

Completó el novio, más que ligero.

Amabilia salió corriendo puerta afuera. Al medio minuto volvió con la madre de tiro. La puso frente a frente con él.

—Oílo vos también, máma.

Dijo, y se desató a llorar en una carcajadita que parecía en secreto.

Román sacó a la mujer del azoramiento. Recién al rato, pudieron ponerse a prosear serenamente sobre el asunto.

Después que los oyó; después que quedó bien convencida de que las cosas realmente tenían color, habló la futura suegra:

—¿Y ustedes se han fijau en una cosa?

Se miraron, la miraron. Siguió la vieja, haciendo fuerzas para no pucherear:

—Que la Bila y yo semo los único cristianos vivo que quedamo en esta casa?

Volvieron a mirarse. Contestó Román:

—Calcurará q'en mi rancho cabemo tres...

—¡Qu'esperanza! ¿Y mi finau?!

Largó el trapo la viuda.

Siguió un silencio duro como tosca. Emeterio no encontraba forma de hacerle una entrada. Allá como al cuarto de hora, consiguió meterle una cuña:

—¿Y qué salida le ve usté al capincho?

—Pues que se vengan ustedes a vivir aquí.

Respondió la vieja, todavía fungando.

Los novios se miraron por tercera vez. Román se rascó la cabeza, "bombió" para afuera. Sacó los vicios y se puso a armar. Despacito, armó; como si estuviese leyendo en la hoja de papel. Pasó la lengua, pegó, descabezó. Puso en la boca el cigarro, guardó tabaquera y papel, sacó el yesquero. Golpeó, hizo correr la yesca. Cuando ya parecía que iba a prender, dejó oír:

—Pero pa eso, haberá qu'estirar el plazo del compromiso...

Recostó la brasa al cigarro, y se puso a dar unos chupones largos y quedados, como de quien ha puesto la yerba a hinchar. Cuando levantó la cabeza, encontró a las dos mujeres secreteándose. Contestó Amabilia por las dos:

—¿Y qué incombeniente va'haber en eso?

Le costó a Román desprenderse del rincón que tanto había preparado para enterrar en él sus raíces. Le costó sobre todo, arrancar las raíces que ya tenía allí, para trasladarlas nada menos que a la casa donde a cada momento iba a andar tropezando con malos recuerdos. Pero un hombre enamorado es capaz de eso y mucho más. El mundo le parece un patio y la vida le sobra hasta para regalar.

A tal punto, que ni cuenta lleva de los años.

Liquidados campo y haciendas, consideró llegado el momento de marcar definitivamente la fecha para el compromiso. En eso estaba un día con la novia, cuando le dió por sumar los años que llevaban las relaciones a aquella altura. Como diez veces sumó y volvió a sumar. No quería creer en los resultados. Balbuceó:

—¿Treintiuno...? ¡No puede ser!

Intervino ella:

—¿Treintiuno, dijistes?

—No puede ser, ¿no?

—Seguro que no: son treintaitrés años, cinco meses y once días.

—No no. ¿De cuándo contás vos?

—Del día que te dieron visita, al de hoy.

—No me parece...

—¿No?... Bien contados que me los llevo.

Se fue al fondo del baúl, le trajo unos papeles de la época y lo dejó sacudiendo la cabeza.

—¡Qué lo ti-ro-nió...!

Allí mismo resolvieron saltear lo del compromiso, para "ir al grano" de una vez. Llamaron a la vieja y fijaron la fecha para el casamiento. Directamente.

Mientras las mujeres se "desaguachaban" de la emoción y demás, Román salió a dar una vuelta por allá afuera. Estaba entrando el sol a sus espaldas.

Desde que se asomó a la puerta, sintió sobre todo el cuerpo una sensación de alivio. Pensó que fuera obra del fresco de la tardecita sobre su cuerpo acosado de ropas y de entierro. Pero en seguida se dió cuenta de que no era sólo al cuerpo que le llegaba aquello. Y de que no sólo de la tardecita le venía. Le venía del cielo y de la tierra; le venía de los rincones, las cosas y los animales, que le salían como a recibirlo por primera vez, tal cual él entendía que debió ser recibido siempre allí.

Costeando el cerco de la huerta, Román llegó hasta la cumbre de una cuchilla, desde donde se dominaba totalmente la hondonada silenciosa. Ayudada por la tranquilidad de la tardecita, aquella sensación se le hizo más intensa. Como si de golpe a Román hubiera terminado de crecerle adentro, el hombre nuevo que le venía creciendo desde que andaba en aquello de echar raíces. Atando esto con lo otro —lo de la resolución tomada hacía un rato— llegó a la conclusión de que estaba en presencia de la última voluntad de aquel hombre bárbaro que había sido su futuro suegro. De ahí dedujo la ausencia de aquellos recuerdos casi corpóreos del finado, que por tanto tiempo le habían venido amargando la existencia. Cumplida esa voluntad, seguramente aquellas "memorias" se habían recogido a lugar donde estaban los huesos del muerto volviéndose tierra entre la tierra donde se habían hecho huesos.

Ya había caído la noche, cuando se dispuso a volver para las casas. Volvió despacito y pitando. Haciendo tiempo para que lo penetrase bien hondo, el sereno sosegado y suave que había empezado a caer. Hasta bien hondo, como para que se le juntase aquella especie de agradecimiento que le estaba naciendo al hombre: un agradecimiento por todas las cosas de este mundo.

Allá cerca del guardapatio, se paró. Le dió el último chupón al pucho y se quedó sacudiendo la cabeza.

—¡Canario viejo y porfiau...!

Dijo, y enderezó para la sala, a continuar con el asunto del casamiento.

EL OMBU DEL PUEBLITO

(Improvisación en 30 minutos)

Era un pueblito criollo
era un pueblecito gaucho.
Un campito hacía de Plaza
rodeado por varios ranchos:
la Escuela, casi sin niños;
la Cárcel, con un borracho;
la Confitería, sin dulces
y sin pleitos el Juzgado...
y el rancho de Miss Pueblito
especie de Flor del Pago;
era un pueblito criollo,
era un pueblecillo gaucho.

En la Plaza había un ombú:
tres veces lo habían cortado:
lo habían cortado tres veces
por ser árbol ordinario,
y había reverdecido
otras tres veces, lozano,
sin un grito de protesta
ay, sin haberse enojado;
y al ver al pobre tan bueno
decidieron perdonarlo.
Tal pasaba así la vida
perezosa del poblacho;
nunca, nunca un forastero,
hombre o mujer de otro lado
hombre o mujer de otro pelo
y montando otro caballo;
hombre o mujer de otro chisme
distinto a los del poblacho.

Un domingo, tres ingleses
como llovidos, llegaron.
Tres máquinas fotográficas,
tres corchos contra el verano;
tres pipas echando humo,
humo de un gringo tabaco.

Todos salieron afuera;
todo mostraron sus ranchos...
—aquí es la Comisaría,
—mister: aquí es el Juzgado...
—don Inglés: aquí es la Escuela...
—si quieren dulces, les abro...
—allí vive Miss Pueblito
elejida este verano...
cada cual así ofrecía
ay, lo mejor del poblado;
sólo el ombú, como siempre
conversaba con los pájaros,
dialogaba con el viento
y daba sombra a un cansado.

Ay, don Inglés, no lo mire,
es un árbol ordinario;
es el Ayer y es muy viejo,
no da leña, es fofo, es guacho;
no tiene madre ni padre
nace porque sí, de gajo...
Y los tres ingleses, sordos
a lo dichos del poblacho,
sus rubios corchos al sol,
sus pipas de humo azulado,
enfocaron sus tres máquinas
frente a la estampa del árbol.

Todos se quedaron mudos;
todos mudos se quedaron.
Todos se miraron sordos,
todos sordos se miraron,
ella se acercó al espejo,
dos lágrimas le rodaron.
Todos a coro dijeron:
estos ingleses son raros;
no saben diferenciar
lo que es bueno de lo malo;
y así se fueron metiendo,
cada uno así a su rancho.

Sólo el ombú continuaba
conversando con los pájaros.

Por Fernán Silva Valdés

SOLEDADES CAMPERAS

por Arturo Sergio Visca

SOLEDADES CAMPERAS

EL tema de la soledad, que no falta en ninguna literatura, tiene una especial resonancia en la literatura campesina del Río de la Plata. En las páginas de esta literatura, el citado tema aparece constantemente como un acorde musical reiteradamente repetido. ¿Podría ocurrir otra cosa en una literatura que muestra frecuentemente a la criatura humana como una pequeña partícula de vida que naufraga en la inmensidad de la naturaleza? La poesía gauchesca, la narrativa de "*tierra adentro*", las crónicas de los viajeros, registran, a través de diversos personajes y situaciones, distintas reacciones ante la soledad. Para algunos personajes de nuestra literatura campesina la soledad es como el jugo de un fruto amargo; para otros, la soledad es una dulce luz interior. Pero en todos, el sentimiento nacido de la soledad adquiere una particular intensidad y hondura. ¿No será interesante repasar algunos textos que ejemplifican diferentes casos de soledad campera?

LA SOLEDAD Y EL SONIDO

El silencio adquiere en la soledad la consistencia de un sonido. ¿Quién no ha "*escuchado*", estando solo, esos silencios de muerte que parecen salir de la misma mudez de las cosas? El mundo queda convertido en un Nirvana y sentimos, con delicia o con horror, que somos los únicos habitantes del planeta. Pero tanta significación como el silencio tiene en la soledad el sonido. Unas veces, el sonido escuchado en la soledad tiene un sentido preciso. Martín Fierro, escondido en el pajonal, oye el grito del chajá. Martín Fierro tiene pendientes dos muertes: la del moreno, en el baile; la del guapo, en la pulpería. Para Martín Fierro, huído de la justicia, el grito del chajá tiene un claro significado. Ese grito, oído en la soledad del pajonal, le anuncia el peligro, la proximidad de "*la partida*" que lo busca. En este caso, el grito del chajá pierde su carácter de voz de la naturaleza para convertirse en un signo. En un signo de peligro. Caso más interesante es el de un sonido que escuchado en la soledad adquiere un maravilloso, indescifrable significado. En su libro "*Una cierva en el parque de Richmond*", Guillermo Enrique Hudson ofrece un ejemplo. Interviene ahí también el canto de un ave. Pero es escuchado no como un signo, signo descifrable, sino como un gran coro natural que produce un estado de casi inefable angustia.

En el citado libro, hay un capítulo dedicado al origen de la música instrumental. Hudson, que no olvida nunca su intensa experiencia pampeana, narra una anécdota escuchada de labios de un gaucho llamado Bruno López. Igual que Martín Fierro, Bruno López, perseguido por la justicia, conoce la vida del desierto y la frontera. Fue desdicha-

do allí, y lo hacía desdichado sobre todo la soledad, el sentimiento de la soledad, que lo poseía al llegar la noche. Hudson recuerda de este modo las palabras de Bruno López: "*Estaba contento, durante el día, mientras montaba a caballo desde la mañana hasta la noche y tenía algo que hacer, aunque sufriera el frío y el hambre, la sed y la fatiga. Pero cuando su día de trabajo terminaba, cuando se encontraba solo en el campo, bajo el cielo, o en un rancho en el desierto, y no había con él ningún amigo, ni mujer, ni hijo,* "sentía" *la soledad. Y la* "sentía" *más aún cuando el sol se ocultaba y las sombras caían sobre la tierra; cuando miraba hacia un lado y a otro y todo era una vasta llanura de altos pastizales donde no se veía ningún techo, ni humo que saliera de ningún fogón. Pero el instante en que* "sentía" *con mayor intensidad su soledad, era en el preciso momento en que el sol caía, y una perdiz grande llamaba desde el pasto y otra le contestaba, y otra y otra más, hasta que toda la planicie se llenaba con el sonido de las llamadas. ¿Qué había en la voz de ese pájaro que le oprimía tanto el corazón, hasta el punto de que a veces pensaba tirarse al suelo y llorar como una mujer? ¿Era que la voz le decía que estaba solo sobre la tierra?*

Hudson no responde a estas preguntas. Quizás sea imposible hallarles respuesta. Quizás podamos imaginarla, *recordando que el sonido* musical tiene una poderosa fuerza de sugestión que produce asociaciones afectivas inconscientes. La perdiz grande —así llamada por su parecido en forma y color con la perdiz— es el "*rufus tinamú*". "*Es un pájaro de gran tamaño*", — escribe Hudson— "*con una voz muy bella. Su canto nocturno se compone de dos claras y largas notas seguidas de una trisilábica o de una frase de tres notas fuertemente acentuada en la primera. Tiene gran parecido a la voz de una contralto*". ¿Qué delicadas asociaciones sentimentales inconscientes producirían en Bruno López esas notas de contralto, ese bello timbre de voz de mujer producido por la garganta de un pájaro? Es imposible saberlo. Dormidas en las almas más simples hay indescifrables honduras de sentimiento. ¿No sería el carácter humano de esa casi milagrosa orquestación nocturna de la naturaleza el que enternecía hasta las lágrimas a aquel ser primitivo y rudo y tal vez homicida? No podemos saberlo. Quizás aquella voz humana, producida por la garganta de un pájaro y escuchada en la soledad nocturna, lo ensimismara en la nostalgia de la presencia humana; quizás fuera una fuerza misteriosa que le producía una especie de inconsciente comunión panteísta con la naturaleza. Repitamos: no podemos saberlo. Pero lo cierto es que esa "*divina desesperación que le hacía brotar las lágrimas*", era una verdadera creación de aquella voz de la naturaleza. "*Me había parecido*", —termina Hudson— *que Bruno López hablaba poéticamente, pero echó a perder el efecto cuando inclinándose hacia atrás y frunciendo los labios intentó hacernos una imitación del canto vespertino del pájaro. Fue un fracaso ridículo que nos hizo reír*".

SABIDURIA DE LA SOLEDAD

La soledad de Bruno López —soledad impuesta por circunstancias no deseadas por el personaje — engendra un sentimiento en el que la angustia y lo inefable se mezclan. *Para otros personajes* la soledad es una dicha tranquila, buscada y que-

rida. ¿Cómo no recordar aquí algún personaje de Juan José Morosoli? La vida parece deslizarse alrededor de algunos personajes del narrador minuano tocándoles apenas la piel. El tiempo adquiere para ellos un *ritmo despacioso de arroyo*. La vida trascurre tenuemente para ellos. Pero no es ésto indicio de escasa vitalidad. Se trata sólo de que viven con el ritmo lento de la naturaleza y se someten sin protestas a las leyes que la rigen. Algunos de estos personajes buscan la soledad, que es para ellos como una mano suave que los acariciara. Esto le ocurre, por ejemplo, al viejo Andrada. Para él, las relaciones humanas casi no existen. Vive en un obstinado silencio. Pasan a su lado los seres humanos, los compañeros de pieza, y hasta supo tener "*un compañero muy especial*", Floro Acuña, "*que le dijo una vez cosas muy hondas*". Pero se le iban como "*el agua de una cachimba falsa. Escurriéndose por lo hondo, sin que se percibiera nada en la superficie*". ¿A causa de qué? "*Cansados del silencio de Andrada. Nada más*". Porque, como le dice Acuña, que habla sin obtener casi respuesta, "*hay conversaciones que no se pueden seguir así*". En cambio, el viejo Andrada encuentra una deliciosa plenitud de vida en la soledad del monte. "*Los hombres, los días y los años se iban sin tocarlo, sin rozarle el alma, que él tenía sólo para los domingos del monte*". Por que para el viejo Andrada, sólo existe profundamente la soledad acariciadora del monte. "*El domingo* —decía— *v'iá dir a visitar el monte*". Lo visitaba —añade Morosoli—, como otros visitan un pariente o un amigo.

La soledad del monte es una soledad sedosa, poblada sólo por minúsculos seres. Como un éxtasis siente Andrada su soledad entre esas minúsculas vidas. Andrada iba al monte "*a quedarse vaciado por las horas que hacían dar vuelta la sombra de los troncos, mientras la brisa rozadora de las hojas, movía las hojas unánimes y los ojos se le iban poniendo pesados de mirar contra el cielo el vuelo de los bichitos. A volcar su atención en el oído, para sentir entre un tronco el sordo barrenar de un parásito*". Andrada, que no encuentra palabras para dirigir a los hombres, tiene un mudo lenguaje conversar con el monte: "*Andrada y el monte se entendían en silencio. En el silencio hablaban solos*". Y así, "*echao abajo los árboles*", "*mirando p'arriba*", "*mirando a favor de la tierra*", el monte le va entregando poco a poco a Andrada sus secretos, volcándoselos en el alma y endulzándole la vida. "*Se lo pasaba mirando. Oyendo. ¿Haciendo qué? Nada.* (...) *Por eso sabía mil cosas. Cómo algunas clases de hongos nacían de noche y morían de día. Cómo estaban algunas matas llenas de telitas... Unas telitas que sólo cazaban gotas de rocío.* (...) Cómo el agujerito, *sangrante de sabia, de un tronco de sauce criollo sería pronto una esponja de madera con una colonia destructora dentro*". El monte mismo parece adquirir un alma que se entiende con la del viejo Andrada. "*El monte se le entregaba como una mujer. Parecía esperarlo. Correr toda vida urgente y egoísta de su interior para quedarse escuchando como él iba y venía despacio, juntando leña para el fueguito del puchero, planchando a lomo de cuchillo varas de junco para hacer asientos de silla*". Así, paladeando la soledad del monte, —soledad llena de vida, con un sabor de antigua amistad,— se desliza la vida del viejo Andrada. Vida que parece poseer una sensibilidad de planta que busca el sol. (Andrada gustaba también

de quedarse "*estaqueado al sol que le derramaba una líquida sensación de plenitud*"). Hasta que una mañana lo hallaron definitivamente extendido. Sobre él, "*había llovido y habían cruzado solanas de miel*". Cuando lo retiraron, "*el extendido potrero lucía una mariposa amarilla tatuada en el verde total del gramillal*".

Es frecuente encontrar en nuestra literatura campesina, soledades vividas como ésta del viejo Andrada. Muchas veces se encuentra en ella a uno de esos personajes que, consustanciados con la naturaleza, se ensimisman en la soledad y la gustan hasta convertirla en algo jugoso como un fruto. En esas vidas elementales, puras en su inocencia, hay una verdadera sabiduría de la soledad. Sabiduría espontánea adquirida sin esfuerzo ni reflexión. El saber, aún en la soledad, comunicarse serena, profunda y dichosamente con el mundo, ¿no constituye acaso una verdadera forma de la sabiduría?

SOLEDAD EN COMPAÑIA

La soledad de Bruno López, la soledad del viejo Andrada, son soledades de seres que están efectivamente aislados, que están separados del resto de los hombres. Nuestra literatura campesina registra también ejemplos de otra forma de soledad: ejemplos de "*soledad interior*"; de la soledad que se experimenta como un sentimiento vivido aún en compañía de otros seres humanos. Numerosos, muy variados, son los ejemplos de este sentimiento de "*soledad interior*" en los personajes de la narrativa rioplatense. (Y no sólo en la campesina, sino también en la ciudadana, donde suele tomar características especiales). Entre esos numerosos ejemplos, elejimos dos. Cada uno de ellos, muestra un matiz particular de esa "*soledad interior*".

El primero de dichos ejemplos lo hallamos en un magnífico cuento breve de Javier de Viana: "*Puesta de sol*" se titula ese cuento. En él, cuenta Viana los últimos días de dos viejos, Sinforoso y Candelario, los dos peones más antiguos de la Estancia. "*Como sus existencias habían bostezado juntas, pegada una a la otra, se conocían de la cruz a la cola y no tenían nada que decirse. Sin embargo, todas las tardes, concluído el trabajo de aradores a que finalmente les habían destinado, se iban al galpón, avivaban el fuego, calentaban agua, verdeaban y charlaban*". Nada tenían para decirse aquellas dos criaturas humildes y sufridas. No obstante, sentados al frente del galpón, mientras la tarde caía mansamente llenándose de los últimos resplandores del día y los primeros murmullos de la noche, Sinforoso y Candelario charlaban y charlaban en una monocorde comunicación de trivialidades. Aquellos dos viejos parecen estar solos en el mundo. Y estando frente a frente, se le siente a cada uno de ellos hundido en su propia intimidad. Las palabras son un leve, casi impalpable puente cordial que los comunica sin destruir su mutua soledad. Y ambas soledades, la de Sinforoso y Candelario, se arriman una a la otra suavemente, sin estorbarse. Así, en esta especie de mansa destilación de trivialidades que da compañía sin quitar soledad, transcurren los últimos días de estas dos vidas paralelas, cuya única ejemplaridad deja entrever Viana que ha sido la tímida mansedumbre ante el propio destino.

Un cuento estupendo, "*Todavía no*", del libro "*Raza ciega*" de Francisco Espinola, ejemplifica otra forma de "*soledad interior*". Muy rico en sus elementos, muy complejo su protagonista Vicente, este cuento no

puede ser comentado en breve espacio. Sólo lo recordamos porque la "*soledad interior*" de Vicente se contrapone a la de Candelario y Sinforoso. La "*soledad interior*" de cada uno de estos puede apoyarse natural y cordialmente en la del otro. El Vicente de "*Todavía no*" parece impotente para salir fuera de sí. Hay en él una ternura intensa que quiere aflorar, un deseo angustiante de religarse a la vida. Y sin embargo, no puede, queda como náufrago en su propia vida, tal si lo ahogara una tremenda fuerza de mutismo. Sentimientos oscuros lo conmueven: "*En su alma sentía a veces temblar cosas extrañas que no caían apresadas por el pensamiento. Las veía, en el borde mismo, asomarse, balancearse, y retroceder. Había días en que sentía más claramente sus subidas y sus bajadas. A veces, podía pensar con firmeza y aproximarse a aquel abismo de su alma; pero, al rato, un manto oscuro y pesado le cerraba el paso...*". Las fuerzas de la vida siguen su avance en torno a Vicente, y él no puede seguirlas. Hundido en su soledad interior, ésta se le torna un sentimiento suave y tiernamente doloroso que lo deja "*inundado por una felicidad triste que le hamacaba dulcemente el pensamiento*".

PARA FINALIZAR

Muchas otras soledades registra nuestra literatura campesina. Muchas también, la literatura rioplatense de tema ciudadano. ¿No sería interesante un cotejo entre las soledades ciudadanas y las camperas? Creemos que sí. En la imposibilidad de hacerlo aquí, dejemos simplemente apuntado el tema a manera de una sugerencia para la reflexión del lector.

❧❧❧

LOS HIJOS DEL GENERAL MITRE. Con razón se ha dicho que los hijos del General Mitre nacieron y crecieron en medio del humo de los combates que tuvieron por teatro Montevideo. El tronar de los cañones de la Guerra Grande y el estruendo de los choques producidos casi a diario bajo los muros de nuestra ciudad llegaron hasta sus cunas y turbaron su sueño y sus juegos infantiles.

El Gral. Mitre, entonces oficial de artillería, se casó en Montevideo el año 1841 con la señorita Delfina Vedia, hija del Gral. Nicolás de Vedia. Aun está en pie, en la calle Florida, la casa en que los jóvenes novios unieron sus destinos. Cuando en 1843 el Gral. Oribe puso sitio a Montevideo, tocóle al artillero Mitre disparar el primer tiro de cañon contra los sitiadores. Pocas semanas después, su esposa, que contaba poco más de veinte años, fue a visitarlo a la batería de línea, llevando en brazos a su primera hijita, a la que amamantaba la joven madre. Reunidos los esposos en el humilde alojamiento del artillero —una pequeña habitación contigua a la batería, que aun se conserva en una vieja casa de la calle San José, próxima a la de Yaguarón— la niña se durmió dulcemente en brazos de la madre y esta la colocó con amoroso cuidado, en el catre de campaña de su esposo.

Conversaba descuidadamente la pareja, cuando una bala de cañón disparada desde el campo sitiador, horadó la pared en que se apoyaba la cabecera del lecho en que reposaba la niña y se estrelló contra el muro frontero. Los escombros cubrieron el cuerpo de la inocente criatura y de sus padres, felizmente sin hacerles daño alguno.

(De "La Revista Nacional").

Recuerdos de Francia: CHINON

por Rolina Ipuche Riva

SI Francia tiene lo que con poética exactitud se ha llamado "la corona de piedra", formada por las joyas de sus catedrales góticas: Chartres, Amiens, Caen, Reims, Beauvais..., corona que elevó la fe secular de sus hombres, también tiene como erguida en un hombro y trazada por líneas fluviales, la charretera histórica de sus castillos. Entrar por la cuenca del Loire es, no sólo deslumbramiento de bellezas naturales sino revivir, intensamente, el pasado. Si el viajero ha amado a Francia, si ha sentido que su larga existencia ha sido una enseñanza humana con sus errores y verdades, triunfos y derrotas, voces afirmativas y horas dramáticas, debe cumplir, como un peregrinaje, la ruta que trazan aquel río y sus afluentes. Porque este camino salpicado de castillos y memorias le ofrendará un vivo recuento donde se mezclan la realidad y la poesía, la muerte y el amor, el poder y el sacrificio.

Una tarde, caminábamos por las quietas callecitas de Ussé, dejando a nuestra espalda el macizo boscoso sobre el que se engarza la silueta del castillo blanco; ya habíamos ido rememorando ante él, más desde la perspectiva de su camino de acceso que en su cercanía, pues quiere la tradición que Perrault, al divisarlo, exclamara: "¡Este es el castillo de mi Bella Durmiente!"

Andábamos pues por una calleja desierta, con sus casitas antiguas y sus muros enhiestos, cuando nos detuvo, una vez más, un árbol que, desde la tapia hosca de una man-



CHINON desde el castillo y el río Vienne

sión, nos derramaba sus brazos llenos de flores lilas, espumosas, que se alargaban como suaves penachos desmayados. Ya muchas veces lo habíamos visto por un pueblecito u otro, por caminos y atajos y su belleza sencilla, su mansedumbre vaporosa nos había despertado la curiosidad. Acertó a pasar por nuestro lado la pareja de ancianos que venía con nosotros en el ómnibus, delicioso par que en seguida despertaba la ternura. El, con su rostro de buenos colores, alegre, amable, de paso aún firme, vestido con pantalón fantasía y saco negro, protegiendo su blanca cabeza con un sombrero de alas duras. Ella, muy digna y seria, trajeada de gris, con una toca anticuada, conservaba vestigios de pasadas bellezas. Llamaban la atención por su actitud de mutuo entregamiento, de comedidos diálogos; él, protector; ella, reverente. Los años que mostraban no alcanzaban para quitar la sensación de que iban en una rememorada luna de miel, cuando la luna de miel se hace una dulzura de amistad. Les preguntamos llanamente si sabían qué árbol era ése de nuestra curiosidad, y él sonrió.

—Es un tamarindo, ¿verdad María? — pero ella sólo asintió con la cabeza. Sus pequeños ojos oscuros habían quedado prendidos a otras flores blancas y se las hizo admirar a su compañero, con una voz ansiosa, de niña. El volvió a sonreír y preguntó:

—¿Quiere que le corte una? — Sin aguardar respuesta, agregó: Por favor, quiere ayudarme con las manos? — Ella, diestra, acaso recobrando gestos de la lejana juventud, unió sus manos en forma de frágil estribo, él se empinó, se sostuvo otro poco en en el paredón y cortó una flor blanca. Pero, como en los cuentos, se abrió la verja y una mujer de rostro delgado y duro, exclamó con tono agrio:

—¡Ah, no señor!... ¡eso no se hace! ¡Hay que tener respeto y pedir permiso!

La pareja quedó acoquinada ante la culpa así enrostrada. Pero entonces él habló recuperándose, entre digno y paternal, con acento ejemplar:

—Señora, yo defendí su casa y su vida durante dos guerras. Creo que puedo, sin su permiso, llevarme una flor...

No hubo ya explicaciones valederas de la dueña de casa arrepentida; los dos se marcharon sin palabra y con el dulce trofeo blanco...

Y nosotros seguimos nuestro camino y anduvimos sintiendo el profundo eco de esta anécdota que pinta en pocos trazos el alma de una raza. Heroicidad y poesía, razón y fuerza anímica estaban pintadas en las palabras y gestos de estos personajes. ¿Y no lo estaban también en siglos antes, en todos esos siglos que, horas atrás, habíamos estado rescatando al tiempo cuando visitábamos el castillo y la amontonada, pequeña ciudad de Chinon?

Rehicimos entonces, rehacemos ahora, las sucesivas etapas de nuestro recorrido: hallábamos en ello testimonios de otras vidas, reflejos de nuestras edades escolares, experiencias y enseñanzas y, más aún, lo perdurable del espíritu.

Para llegar a la ciudad que, por encima de todo, está unida a Juana de Arco, la primavera no stiene preparada una maravillosa escenografía: entre las arboledas sombrías o tocadas por rayos luminosos, crecen altos helechos y amarillas retamas. Poco a poco vamos adentrándonos en la floresta de Chinon y no podemos quitar de la imaginación la amenaza misteriosa de esta kilométrica extensión cercando a la pastora lorena ... Qué serían estos bosques de inmensos fustes frondosos cuando la noche, el viento, la lluvia,

tormentas y relámpagos los poblaban de augurios y premoniciones? Qué serían en aquellos finales de la Guerra de Cien Años, con bandas de malhechores y de hambrientos, cuando los recorría en casi completa soledad el ímpetu místico de la muchacha que buscaba su deber y su destino? Porque, hoy, en pleno día y protegidos por todo el auxilio moderno, la floresta de Chinon sobrecoge y cae en el ánimo como un interminable templo solitario y desierto en el que uno parece ir despertando voces escondidas y ecos arcanos...

Al final de un largo trayecto veloz, cruzamos el río Indre y, después, tocamos las riberas del Vienne, plácido y anchuroso, para observar un instante la gran colina fortificada con su ladera tapizada de casitas, techos, campanarios... La orilla opuesta exhibe su larguísimo marco de viejos castaños; llegamos a ella por un moderno puente que nos deja asomar a unas aguas de reflejos verdes y pardos. La ciudad ha tendido una especie de frondosa rambla sobre el río y una plaza se asoma entre robles y castaños. Allí aparece, por primera vez, la estatua ecuestre de su antigua heroína. Como si hubiera venido bajando desde la cumbre encastillada, el caballo está lanzado a todo galope. Su estampa escapa a las rigideces estatuarias, con sus cuatro extremidades fuera de la base esculturada, los belfos estremecidos: Juana también está en pleno ataque, erguida sobre los estribos, la espada indicando un frente y la bandera azuzando en el viento. La serenidad primaveral invita a seguir andando por detrás de esta plaza recordatoria y uno comienza a ascender por callecitas sin nombre, quebradas, cerradas, tapiadas por muros florecidos, enmarcadas por casas que ilustran arquitecturas seculares. Y vamos encontrando callados secretos, emotivos tesoros como la iglesia de Saint Mexme, basílica casi derruída del siglo IX, de líneas sólidas e ingenuas. Frente a su portal, una plazuela diminuta, de losas grises y toscas, intensamente sombreada por árboles patriarcales; aquello invita al descanso apacible, a una lenta conversación de recuerdos.

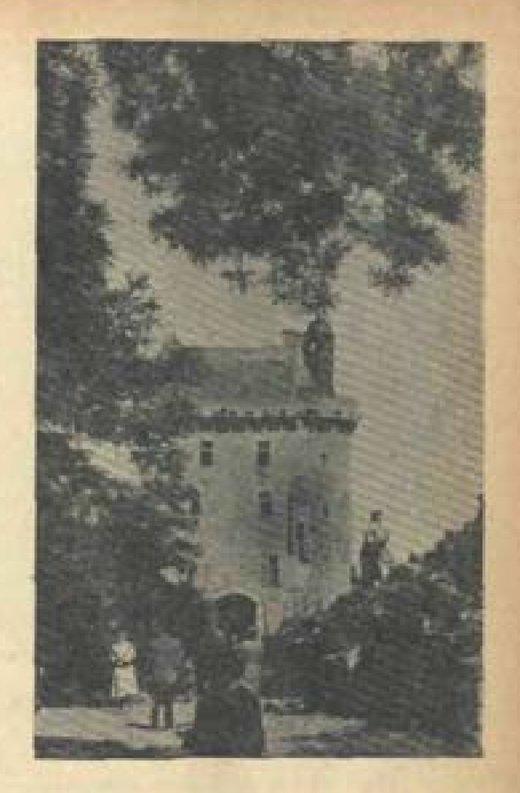
Y, en su flanco izquierdo, se inicia la calle J. J. Rousseau que, luego, se llamará Voltaire; en una de sus casas antiguas, pardas, macizas, se nos indica que vivió Rabelais, hijo auténtico de la prodigiosa Turena. Seguimos vagando al azar y, en un recodo, hallamos la iglesia de St.-Etienne, nacida en pleno siglo XIV y terminada en el siguiente, entre un final de románico y un gótico. La fachada parece venirse sobre el paseante de la angosta vía, con su apretado esbozo de impulso ojival y sus tradicionales conchas de los peregrinos de Santiago que, otrora solían tomar estas rutas fluviales —más seguras— para llegar a su santuario español. Dentro de la pequeña iglesia, sencillez y silencio, un olor almacenado de los inciensos festivos y de los cirios del ruego y una estatua de mármol blanco de Juana entregada a la oración, elevada por el orgullo fiel de los creyentes. Sobre su rostro casi infantil cae la luz vibrante de los antiguos vitrales.

Subimos hasta el castillo por la empinada cuesta: de aquella fortaleza medieval, que coronaba la altura escogida con estratégica habilidad, ya no quedan sino ruinas. Sólo ruinas, es cierto, pero todos sabemos que conmueven doblemente cuando, cumplido en ellas el "en polvo te convertirás" de la materia, se hace más fuerte la eternidad del sentimiento espiritual. Porque Chinon es

eso: sagrario de leyenda y de fe, altar del deber y del patriotismo.

El Castillo de Chinon, como aún se evidencia, era, en realidad, una pequeña ciudad fortificada ocupando la cima de un monte. Hoy, de su extremo que antes ocupaba el Fuerte San Jorge, defendiendo el flanco este, no queda nada. En memoria del lugar guerrero, consagrado por Enrique II, Plantagenet al patrono inglés, se eleva un Cristo de brazos abiertos que indica el punto más oriental de todas las murallas de Chinon. El visitante moderno, sólo alcanza a conocer el foso que separaba a unos cuerpos de otros y que salvaba un puente de madera, ya abolido, y un puente levadizo cuyos restos sobreviven. Este puente levadizo ha sido reemplazado por un pasaje de piedra que viene a desembocar en la puerta del Castillo del Medio, vastísima plaza descubierta y arbolada que conserva emotivos recuerdos. Ante todo, la Torre del Reloj, sobre la puerta de entrada, de forma curiosa, ya que mide 5 metros por 2 de base y 35 de alto. En uno de sus extremos, como guardada en un pequeño torreón, la María Javelle, Campana de plata y bronce que anunciara la entrada y partida de Juana de Arco; sólo grandes acontecimientos nacionales despiertan, en el presente, su legendario sonido.

Del antiguo muro que unía el flanco de los baluartes sólo quedan anchos trozos mutilados que musgo y líquenes tapizan. Adosado a este muro, cuelga como frágil jirón, un pasado. Y éste se encuentra en las ruinas de los Aposentos Reales donde vivieron todas las fases del destino: Enrique II Plantagenet, Ricardo Corazón de León, Felipe-Augusto, Carlos VII y Juana la Lorena... De las dos plantas sólo queda la marca en un alto muro vertical, aquél,



Desde las ruinas del interior puerta de entrada y campanario del Castillo de Chinon

precisamente en el que se sostiene, prodigiosamente, la estufa de elevada campana que fuera testigo del reconocimiento del Delfín disfrazado, probando los poderes de la pastora...

En recuadros pétreos que fueran alcobas y salas, en amplios patios castellanos, crecen hoy arbustos y castaños. La naturaleza ha invadido con su serenado color, su erguida mansedumbre estos recintos que conocieron la agitación, la gloria, la derrota, el ir y venir... En algún instante hasta se quiebra nuestro paso, como si las piedras quisieran despertar nuestra supuesta indiferencia, como si quisieran hacernos demorar y meditar por estas sendas de historia que no quieren morir.

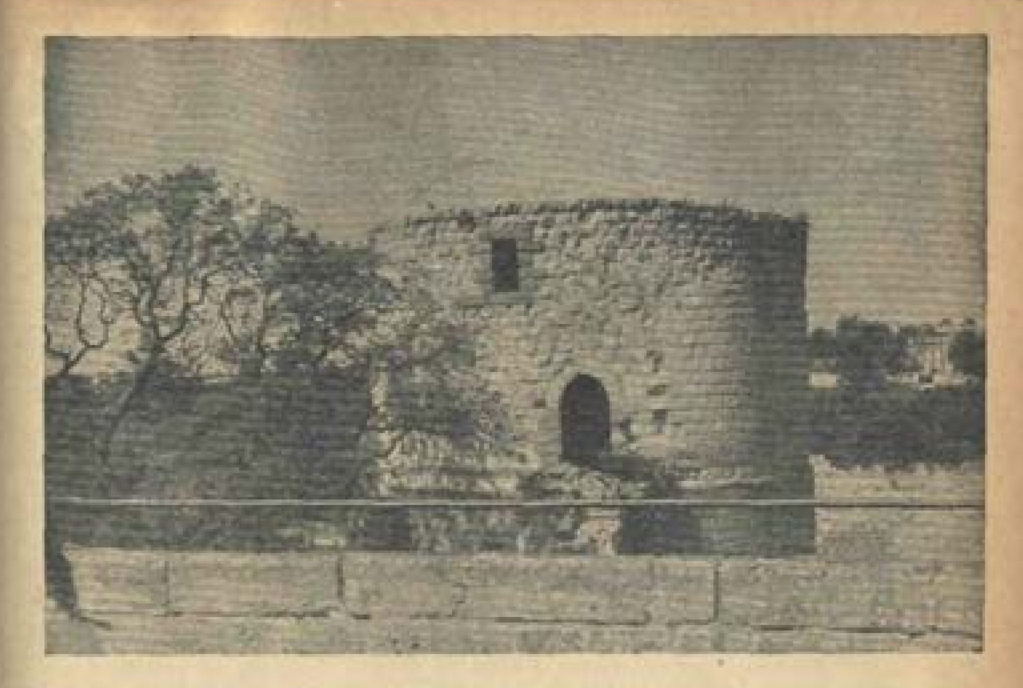
El Castillo del Medio, también es-

tá separado del de Coudray —que vendría a cerrar la extremidad oeste de toda la fortificación— y, para mayor defensa, lo separa otro enorme foso. Mientras lo salvamos por estrecha pasarela, queda a nuestra izquierda el mismo muro del flanco, ahora muro de ronda. Desde nuestro punto lateral, podemos ver como en una sección arquitectónica, el mecanismo de la "piedra basculante" o sea la piedra con resorte, trampa que se abría al paso del huésped indeseable que se invitaba a recorrer este muro de ronda para otear horizontes o tener una soberbia visión panorámica.... Desde luego, éstas eran las últimas emociones terrenas del huésped que se despeñaba por el siniestro hueco.

Y con este toque sombrío, llegamos al tercer reducto de Chinon, el Castillo de Coudray cuyo lugar más importante es el Torreón, pequeño fuerte circular en cuya parte alta estuvo viviendo una Juana encendida de fe y trémula de angustia, aguardando la aceptación del Delfín y sus Consejeros. Es un ambiente que no tendrá sino escasos tres metros de diámetro, donde la piedra parece pesar, lúgubremente. Abajo, los muros ostentan grafitos de dramática historia: son símbolo trazados por las uñas de los Templarios que, reducidos al disolverse la Orden, fueron encerrados en el torreón antes de ser conducidos a París donde se les ajustició. Así, este recinto parece estar signado por la fe: de unos dejó perdurable su fuerza y sañas creyentes en los trazos esgrafiados; de la otra, parece percibirse la luz esperanzada que iba a recibir la confianza, la bandera, los ejércitos para entrar a la reconquista del suelo patrio, abriendo la ruta de Reims, de la Coronación y, luego, también, de la muerte.

Frente a este torreón, sobre el muro del flanco, se eleva otra torre. Desde esta atalaya se domina toda la ciudad, el río, los bosques, la llanura. La ciudad se va escalonando a los pies de la formidable ciudadela, con sus techos rojos y parduzcos, muy agudos y, aparentemente frágiles, como de juguete. Parece estar viva la ilustración tierna de los libros de cuento que iluminaron nuestra infancia... El río se alarga, a derecha y a izquierda, con la ondulada perspectiva de su capricho natural, la banda de su puentes y las manchas profundas de sus costas arboladas. Horas enteras quedaría uno allí, sacudido por el aire fuerte y ensordecedor de la altura, hundiéndose en la indescriptible hermosura del panorama vivamente coloreado por la primavera de este "jardín de Francia" lleno de savia y fecundidad. Hundiéndose, también, en épocas remotas, en campos de batalla y gritos de mando, relinchos de caballerías, reflejos de armaduras, pendones y banderas abigarrados. Y uno se va entregando a la evocación de aquellas luchas convulsas, sus miserias y riquezas, intrigas y traiciones que no abolían, sin embargo, laúdes y madrigales, bufones y poetas, pasiones desatadas y amores secretos... Y, al descender de allí, porque el tiempo urge, no abandonamos por eso ese mundo lejano y sorprendente. Bajo la torre se nos permite avanzar un poco el subterráneo que asombra por su poderosa y fina factura. Quiere la tradición que llevaba muy lejos, a diversos castillos aliados, entre otros al de Saumur, del otro lado del Vienne; para evitar derrumbes y filtraciones se le había hábilmente apuntalado y las junturas eran de plomo. Verdad o no, también se dice que por él marchaban caballerías y coches señoriales...

Pero ya va siendo hora de aban-



Torre de Coudray del Castillo de Chinon

donar estos lugares y volvemos a bajar por la ladera que nos aproxima al río; se agudizan los techos rojos y aparecen los mansos laberintos de las callejas medievales. Allá arriba quedan, en su empinada soledad, las ruinas salvadas que atestiguan 18 siglos de historia, desde los Romanos a Napoleón 1º. Nosotros llegamos ya al llamado Viejo Chinon, cogollo medioeval dentro de la antigua ciudad: Pequeña plazuela, Puerta del *que fuera gran* Mercado y allí se abre, ante los ojos, una estampa que parece de leyenda. Es la del Gran Carroi, como quien dijera el corazón de la ciudad en la Edad Media. Lugar de reunión y de fiesta de aquellos labriegos y artesanos que volcaban en él su acento feliz o convulso, su dramática zozobra o su grito de combate. Desde aquí se perfila la sombra del castillo que, como en su realidad pretérita, luce feroz y protector a un tiempo. Y uno se echa a mirar en derredor, el Gran Carroi que nos atrae con su fabuloso sabor... Allí, en ese humilde negocio, los lugareños nos dicen que murió de sus heridas el glorioso Ricardo Corazón de León... Que por esas huellas marchó Juana de Arco seguida de sus seis *fieles* escoltas y que, un día, —tan pequeña era— tuvo que subir a su corcel utilizando el viejo trozo de piedra que las centurias han ido puliendo...

Imaginería y orgullo, ingenuidad y coraje, un castillo con su friso de cambiantes historias, un plueblecito pintoresco bañado por un río que fuera su natural foso protector y que supo, allá por el 1321, de los supliciados judíos que fueron antorcha viva en medio de la isla.... Resplandor de fuego que parecía anunciar a Chinon otra hoguera terrible, la que les arrancaría a la heroína para entregarles una criatura divinizada. Mucho más al norte, por

"la corona de piedra", junto a la joya de Rouen, en medio de la soledad llameante, Juana de Arco, Jehanne la Pucele, moriría sin abjurar ante el fanatismo, la ceguera y las ambiciones humanas.

Pero ella sigue viva, en su gracia creyente o en su sacrificio guerrero, entre las callejas rústicas que suben hasta un Cristo de perdón y hasta las piedras altivas, evocadoras e irreductibles de un castillo.

LOS TERREMOTOS, o temblores que experimenta la tierra debido al reajuste de las rocas más superficiales que componen nuestro planeta, pueden ser producidos por el movimiento que realizan las rocas debido a una falla de los terrenos más profundos, o por el efecto de la explosión de algún volcán.

Entre los grandes y más famosos terremotos de que tenemos noticias, figura el vulgarmente llamado de Pompeya, en el cual fueron sepultadas por la lava y la ceniza provenientes de la erupción del Monte Vesubio (el 24 de agosto del año 79) las ciudades de Pompeya, Herculano y Estabies, próximas a la actual ciudad de Nápoles. He aquí como Plinio el joven, describe los últimos momentos de la ciudad: "Era la hora prima, pero su luz incierta todavía y como mortecina, cuando se conmovieron violentamente los edificios circunvecinos, de modo que viendo el gran peligro que, a no dudarlo, corríamos de quedar envueltos entre las ruinas en aquel estrecho sitio, aunque a cielo descubierto, determinamos salir de la ciudad. Los carros que hacíamos ir con nosotros se tambaleaban tanto, con ser muy llano el piso, que ni cargados de piedra quedaban firmes en su sitio; las aguas del mar hacían un movimiento de resaca, como si las repeliera el terremoto; con ello se había ensanchado la playa; y sobre la enjuta arena yacía una multitud de peces, y a la parte opuesta una nube negra y horrorosa rasgada por el espíritu del fuego en retorcidos y centellantes surcos, hendíase despidiendo largas llamaradas como relámpagos, pero mayores. Empieza entonces a caer ceniza y, mirando atrás veo venir una oscuridad densa y amenazadora que, a modo de torrente desbordado, se echaba sobre nosotros. Prorrumpieron en lamentos las mujeres, en chillidos los niños y en clamores los hombres; unas lamentaban a sus padres, otros a sus hijos, aquellos a sus cónyuges, y solo por la voz se reconocían... Muchos alzaban las manos al cielo, no pocos creían que los dioses eran idos y aquella, la noche eterna del fin del mundo. Luego aclaró un poco, más ello no nos pareció ser la luz del día, sino el fuego que se nos venía encima, y sin embargo, se detuvo a larga distancia. Pronto, no obstante, volvió a cerrar la oscuridad y a caer una ceniza más gruesa y copiosa, que sacudíamos de nuestros vestidos, pues de otro modo nos hubiera cubierto y aun ahogado con su peso. Al fin, enrareciéndose el negro vapor, se disipó como el humo o la niebla, despejose al punto el día y también alumbró el sol, pero con luz pálida, cual la de un eclipse; y nuestros ojos perturbados todavía, vieron el general trastorno y cubierta la tierra de una fruesa capa de ceniza, a semejanza de una nevada".

Así permaneció Pompeya, sepultada e ignorada, hasta el año 1748 en que se iniciaron las primeras excavaciones.

Romance del lobizón

por Serafín J. García

Pasando de boca en boca,
de rancho en rancho pasando,
como una llama soplada
por el aliento del diablo,
crece la mala noticia
sobre el desvelo del pago.
Remotos cuentos abuelos
la vienen apadrinando
desde el confín de los miedos
elementales del campo.
Viejas leyendas sin muerte
le brindan propicio marco
desde las cómplices noches,
lerdas de insomnio y de espanto.
Y las lechuzas recobran
tétrica fama a su amparo,
y hasta el gañir de los perros
vuélvese torvo presagio.

De un fogón a otro fogón
va la noticia, sembrando
de añejas supersticiones
el ancho candor paisano.
Al lobisón ya lo han visto
muchos hombres en el pago;
hombres de cuya palabra
nadie jamás ha dudado,
por ser palabra de criollos
que nunca se equivocaron.
Y afirman esos varones
que al monstruo lo han encontrado
al filo de medianoche,
correteando por el campo,
ora con forma de perro,
ora en un cerdo encarnado,
ora con triple apariencia
de lobo, zorro y lagarto.

Mozos de entero coraje,
por sangre y muerte afianzado,
cuentan que le han hecho frente,
dispuestos al duelo bárbaro.
Pero las armas de fuego
siempre sus plomos negaron
al apuntarlas al cuerpo
de aquel engendro del diablo.
Y cada vez que un cuchillo
dió a la noche su relámpago,
veloces fugas del monstruo
el guapo impulso frustraron.

En tanto, crece que crece,
la angustia va rellenando
de miedos estremecidos
las lerdas noches del pago.
Y pierde bocas la risa,
y sabor el mate amargo,
y entre las mudas guitarras
ciega sus luces el canto.

Un pago con lobisones
es un pago desdichado.
Mientras exista ese monstruo
no habrá paz en ningún rancho.

II

Son siete mozos parejos
los siete hermanos Zeballos,
trabajadores los siete,
los siete nobles y francos,
iguales por guapos todos,
iguales todos por gauchos.

Cetrino tienen el rostro,
por un mismo sol quemado;
como el pan los corazones;
como el acero los brazos.
Altivos con el altivo,
respectuosos con el manso,
estoicos en la desgracia,
sufridos en el trabajo,
fieles al hombre que encarnan
y entienden por hombre honrado,
viven idéntica vida
los siete hermanos Zeballos.

Pero, ¡ay!, son todos varones,
y es fama que en tales casos
para sus torvos designios
escoge al séptimo el diablo.

Los viejos más venerables
dicen, al ser preguntados,
que de cuantos lobisones
registra memoria el pago,
no ha habido jamás ninguno
que no haya estado encarnado
en séptimo hijo varón,
contando de arriba abajo.

Y el miedo atiza sospechas
y enciende turbios resabios
ancestrales, instintivos,
que el tiempo va acrecentando.

Alguien advierte una noche
como sin querer, de paso,
que los martes y los viernes
al menor de los Zeballos
suele vérsele nervioso,
hosco y desasosegado.
Y otro, que al siguiente día
tiene un aire de sonámbulo
y unos ojos turbios, hondos,
como quien ha trasnochado...

Y así va la sugestión
adueñándose del pago
y alucinándole el sueño
noche a noche, rancho a rancho.

Ya está marcado el destino
del menor de los Zeballos.
Hasta las piedras lo saben,
lo saben hasta los pastos.

Ya los amigos lo eluden
y la novia lo ha dejado;
ya en nadie encuentra consuelo,
porque sus propios hermanos
le hablan con la voz opaca
y el corazón distanciado.

El se refugia en la tierra
y ara y siembra sin descanso,
de la mañana a la noche
tras los bueyes, solo y agrio,
con un rictus de tristeza
en los labios apretados,
y espesándose en los ojos
la sombra del desengaño.

Pero nadie ve su pena,
porque en un pago asombrado
las penas de nadie importan;
lo que importa es el espanto,
que pone hielo en las almas
y en los cuerpos sobresaltos
cada vez que un perro aúlla,
cada vez que maya un gato,
o el chajá lanza su grito
misterioso en los bañados.

Mientras ese pavor ciego
ande la sangre escarchando,
mientras anide en los pechos
ese miedo alucinado,
no habrá amor, no habrá ternura,
no habrá paz en ningún rancho.

Ya está marcado el destino
del menor de los Zeballos.
Aunque nadie lo haya dicho,
ya lo sabe todo el pago,
y anda un tácito convenio
las voluntades aunando.
Sólo hay un medio, uno solo,
de derrotar ese espanto
—que en ancestrales raíces
se ha venido sustentando—,
y es ofrecerle un tributo
de sangre, un cruel holocausto
que ponga fin al asombro,
calmando la sed del diablo.

III

Por la mitad de la noche
viaja el hombre en su caballo,
honda de penas el alma,
desierto el pecho de cantos.

Va en busca de vida nueva,
va en busca de nuevo pago;
y hundido en lo más profundo
del corazón solitario,
lo punza como una espina
el dolor del desarraigo.
Tal vez el pingo lo sabe;
por eso va tan despacio.

Cautas lechuzas le chistan,
de poste en poste volando,
cual si advertirle quisieran
que lleva un rumbo nefasto,
porque allá, junto al arroyo,
la muerte lo está esperando.

Pero él no entiende el aviso
y prosigue, tranco a tranco,
dialogando sin palabras
con la tierra y con los pastos,
oyendo en su corazón
la voz íntima del campo,
tenue voz hecha de olores
y susurros desmayados,
de latidos pequeñitos,
de minúsculos reclamos.

El hombre aspira esa voz
en el aire dulce y cálido
y le hace un nido en el fondo
de su pecho solitario.
Porque es la voz de su vida,
la que de niño ha encontrado
monologando en los ríos,
enredándose en los árboles,
hinchando la tierna espiga,
aleando en el viento claro,
quejándose con la savia
de los tallos machucados.
Porque es la voz de su tierra,
la que hablaba en el arado
cuando él gastaba sus días
en el surco, largo a largo;
la que arrullaba sus sueños
y aliviaba sus cansancios;
la que los dulces secretos
del amor le había enseñado;
y que ahora, desde el centro
de la noche va llegando
a encenderle muertas luces
en el corazón amargo.

En busca de nueva vida
marcha el hombre en su caballo;
pero allá, junto al arroyo,
lo espera el miedo emboscado
detrás de ojos avizores,
detrás de trémulas manos;
y anda la muerte en el filo
de los cuchillos helados,
pregustando, voluptuosa,
la sangre del holocausto.

Tal vez el pingo lo sabe,
por eso va tan despacio;
tal vez lo saben los teros
que revuelan, obstinados,
gritando sus exorcismos
inútiles contra el Diablo.

IV

Cuentan que al siguiente día
lo alumbró un sol muy extraño,
tan rojo cual si estuviera
con sangre fresca amasado;
y que hay cuchillos que tienen
ese mismo color trágico
en el fulgor de su acero
desde entonces reflejado.

Al lobisón no volvieron
a encontrarlo por los campos;
ya no tuvieron asombro
las medianoches del pago.
Pero la paz, ¡ay!, la paz
sigue ausente de los ranchos,
donde un pensamiento terco
muerde a todos, sin descanso:

"Quién pudiera desandar
el camino mal andado;
quién recuperar pudiera
la sangre del holocausto
y hacerla correr de nuevo,
con galope rojo y cálido,
por las potentes arterias
del menor de los Zeballos!"

Pero es vano ese anhelar.
Nadie desanda lo andado:
ni las nubes, ni los ríos,
ni los hombres, ni los pagos.

ULTIMA CITA

por Liber Falco

Ya por el aire navega tu memoria
y todo viene a mí como fue entonces.
Oh sueño, ensueño, tiempo y tiempo
para siempre y siempre detenido.

Monstruosamente múltiple
se alza
se alzaba el mar sobre los malecones
mordiendo los costados de la tierra.
Y tú tuviste miedo, frío, amor tuviste.
Y amor hubo, miedo, amor, en nuestros [corazones.

Cuando entonces por eso
se puebla el mar a tu conjuro
y un aire conocido dispone sus fantasmas,
y yo estoy solo, y la furia del mar puebla [la tierra,
seres de niebla, blancos, se sientan a mi lado
y conmigo conversan como hermanos.

Luego vienes tú flotando como harina.
Y silenciosa y blanca, fina y fría
vas diciendo tu nombre, hermana mía
y en el aire derramas tu aire triste.
Mas, ya no basta tu nombre y su dulzura
cuando ahora, el recuerdo todo me golpea.
Tú del mar venida, hecha de bruma acaso,
o de los sueños acaso rescatada,
vete y déjame solo.

Deja morir lo que ha muerto.
Lo que hemos dejado morir,
muerto de frío
del otro lado de los sueños, sueña.
Del otro lado está y para siempre,
en un atardecer de mar y olvido.

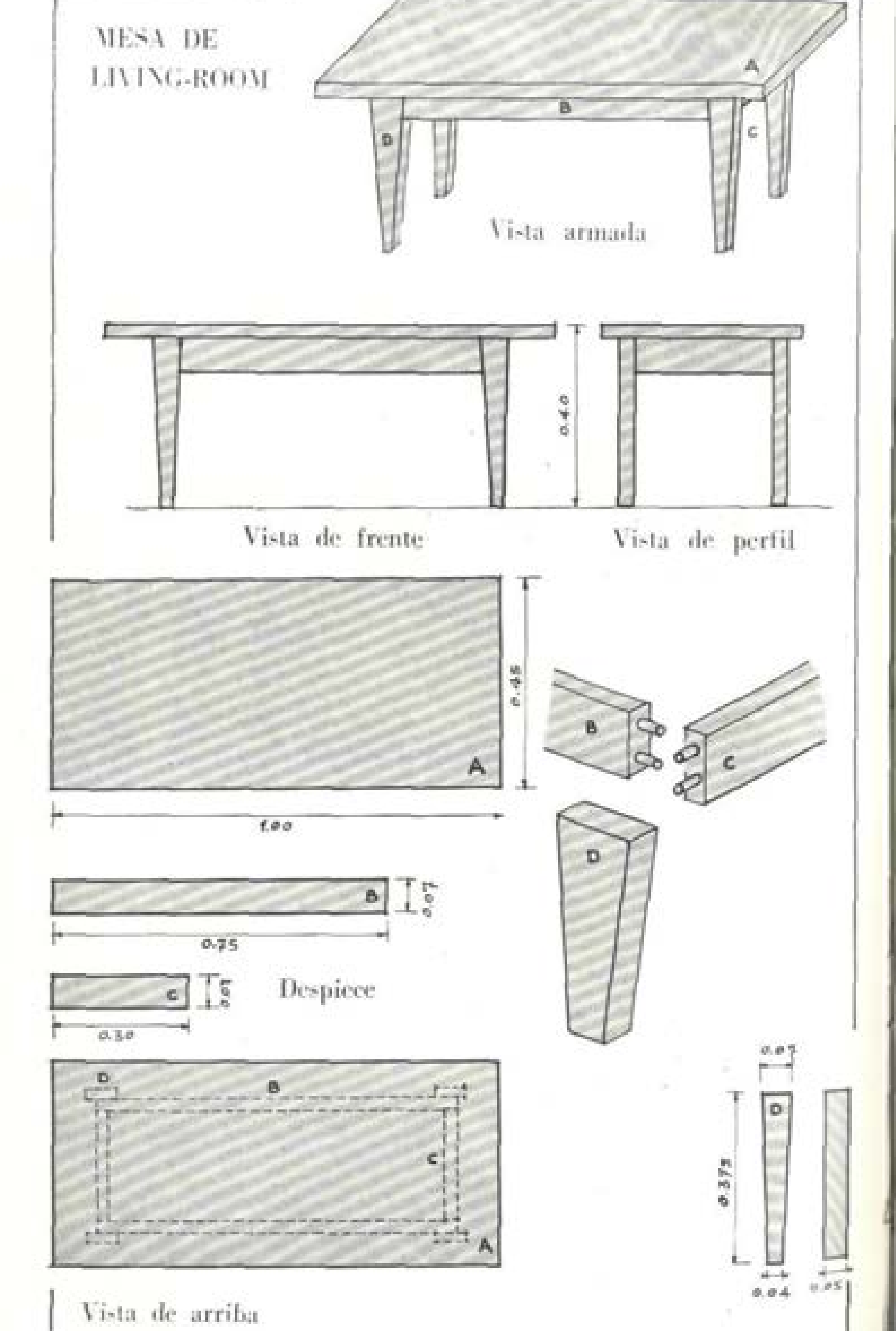
Rambla de la Floresta - Un día de lluvia

Oleo de Oscar Ferreira

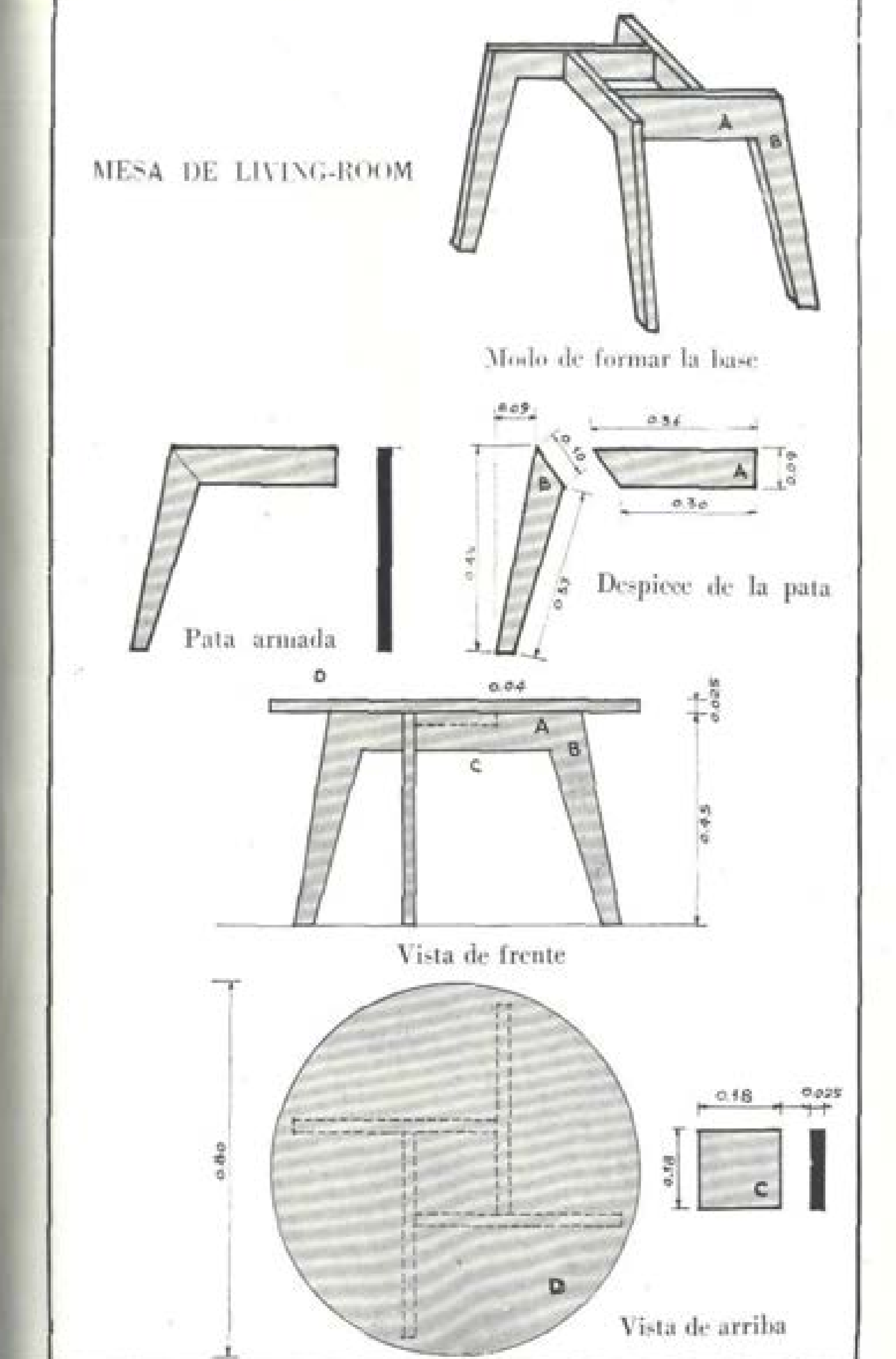


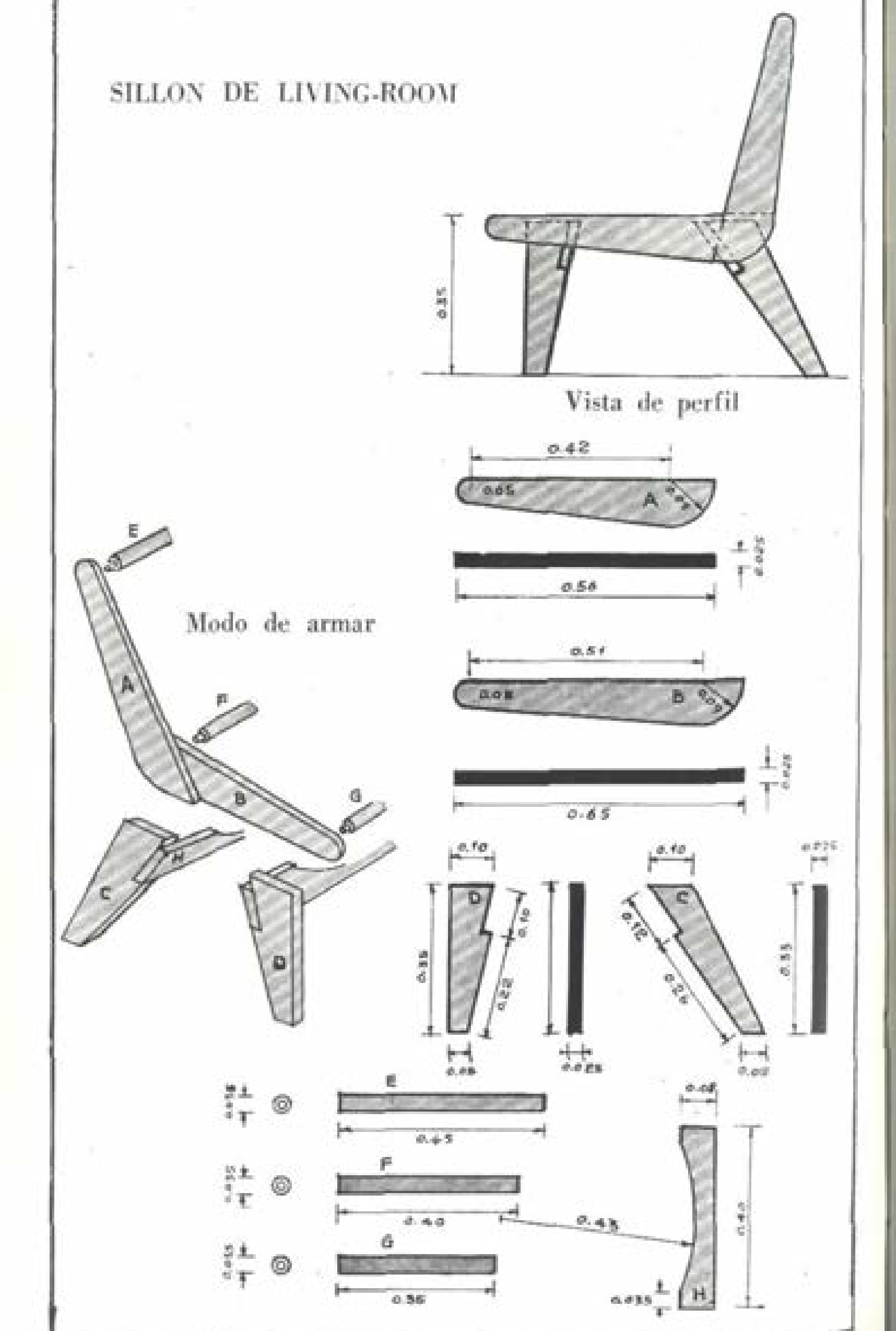
CONSTRUCCION DE MUEBLES

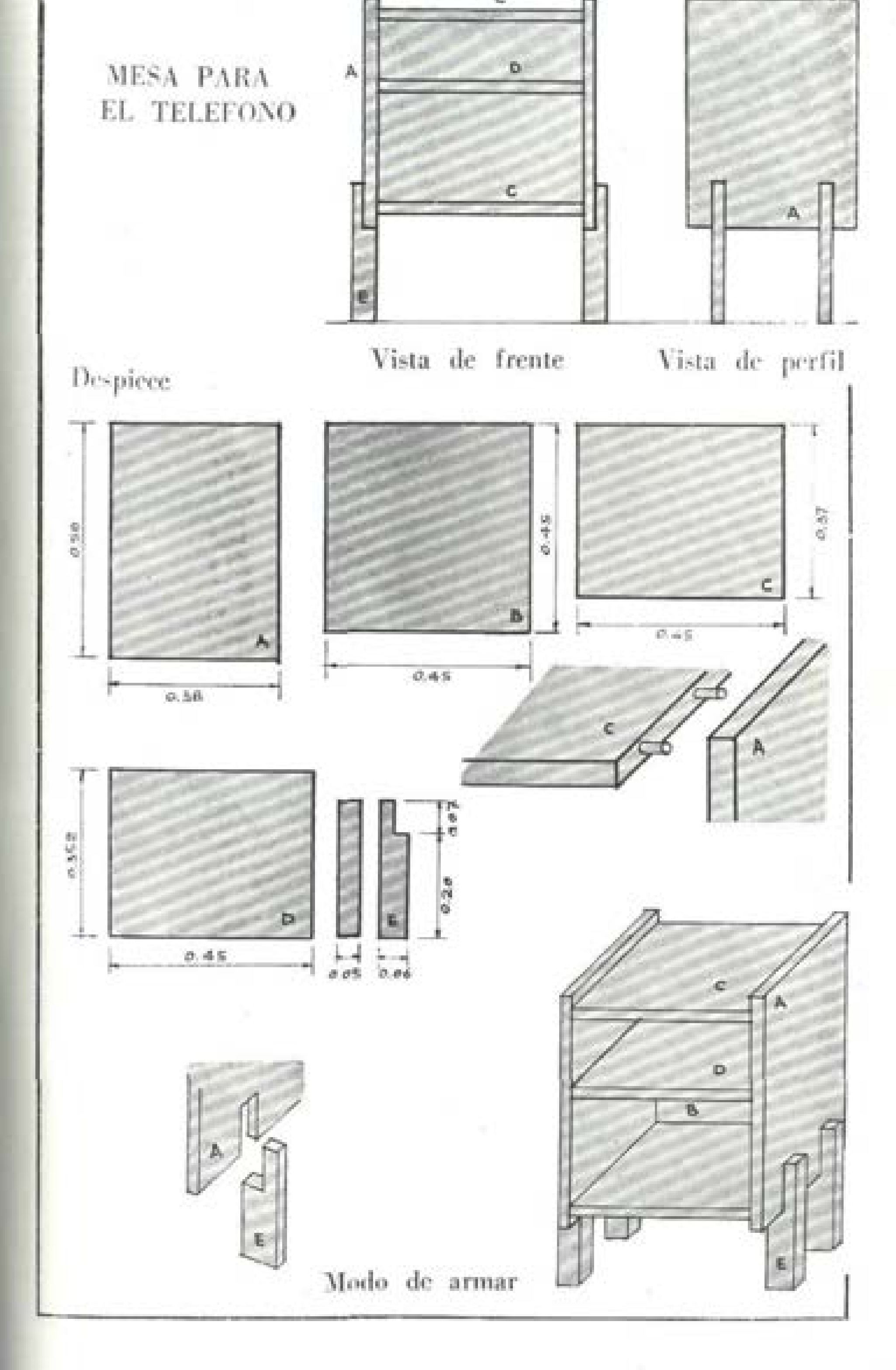
Carpeta de planos



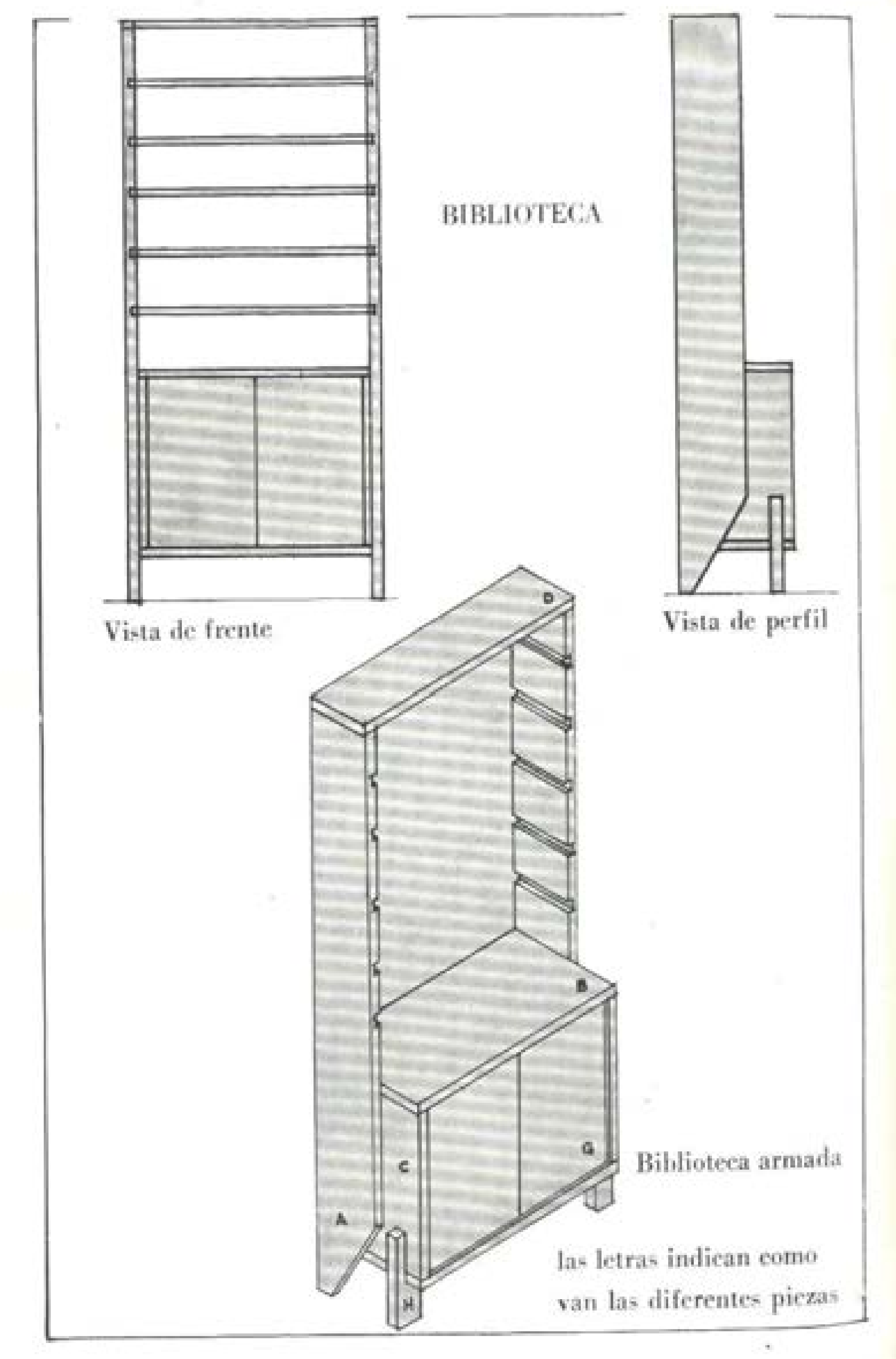
MESA DE LIVING-ROOM
A
B
C
D
Vista armada
0.40
Vista de frente
Vista de perfil
0.45
A
1.00
B
C
D
B
0.07
0.75
C
0.07
Despiece
0.30
D
B
C
A
0.05
D
0.375
0.04
0.05
Vista de arriba

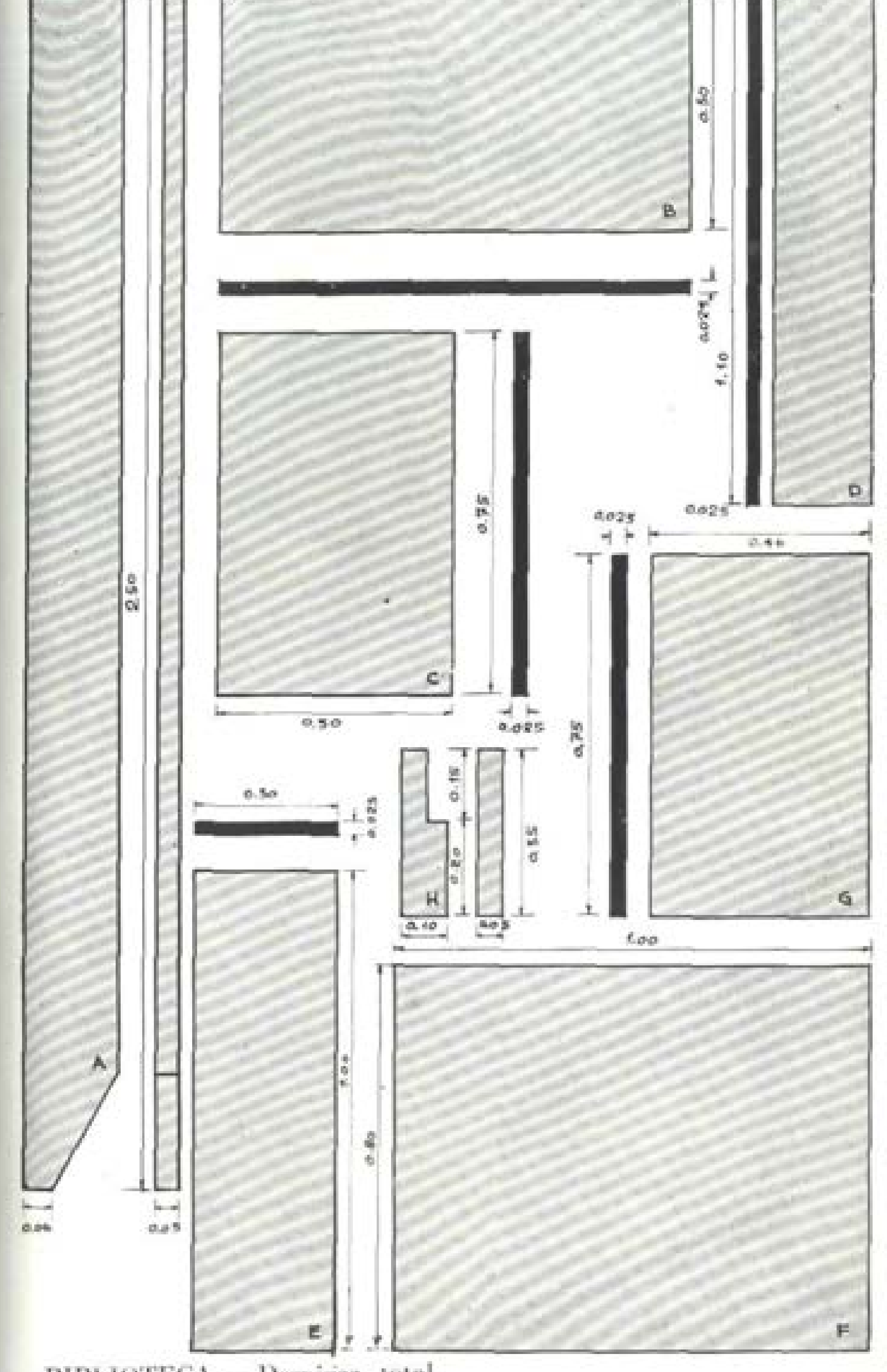

MESA DE LIVING-ROOM
A
B
Modo de formar la base
Pata armada
0.09
0.10
0.34
0.09
0.30
B
A
Despiece de la pata
D
0.04
0.025
A
B
C
Vista de frente
0.18
0.025
0.18
C
D
Vista de arriba


SILLON DE LIVING-ROOM
Vista de perfil
Modo de armar
A
B
C
D
E
F
G
H
0.42
0.51
0.58
0.65
0.45
0.40
0.36

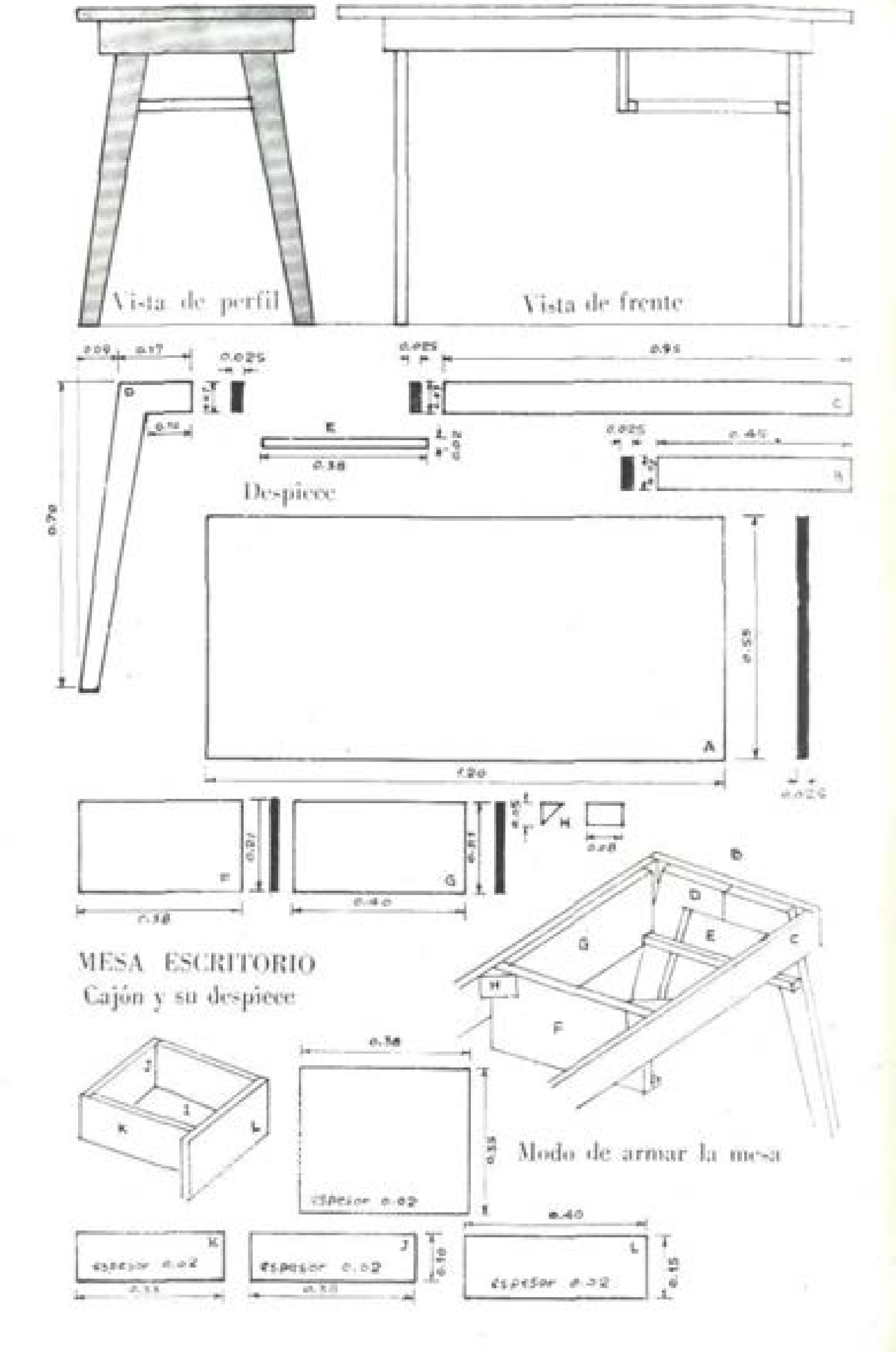


MESA PARA
EL TELEFONO
A
D
C
E
A
Vista de frente
Vista de perfil
Despiece
A
0.58
B
0.45
0.45
C
0.57
0.45
C
A
D
0.45
E
0.28
0.05
0.06
C
A
D
B
E
A
E
Modo de armar


BIBLIOTECA
Vista de frente
Vista de perfil
D
B
G
C
A
H
Biblioteca armada
las letras indican como
van las diferentes piezas



BIBLIOTECA - Despiece total

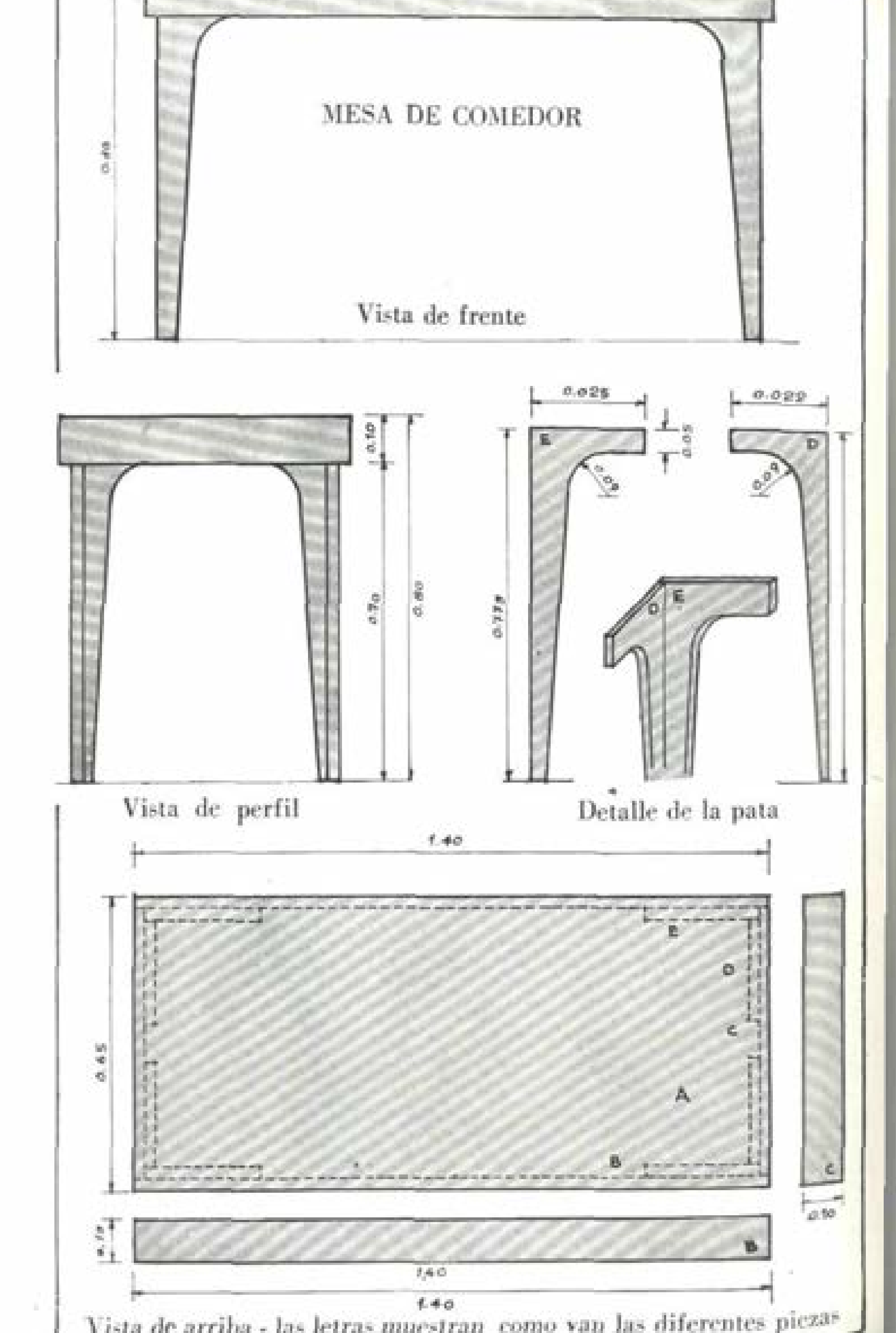


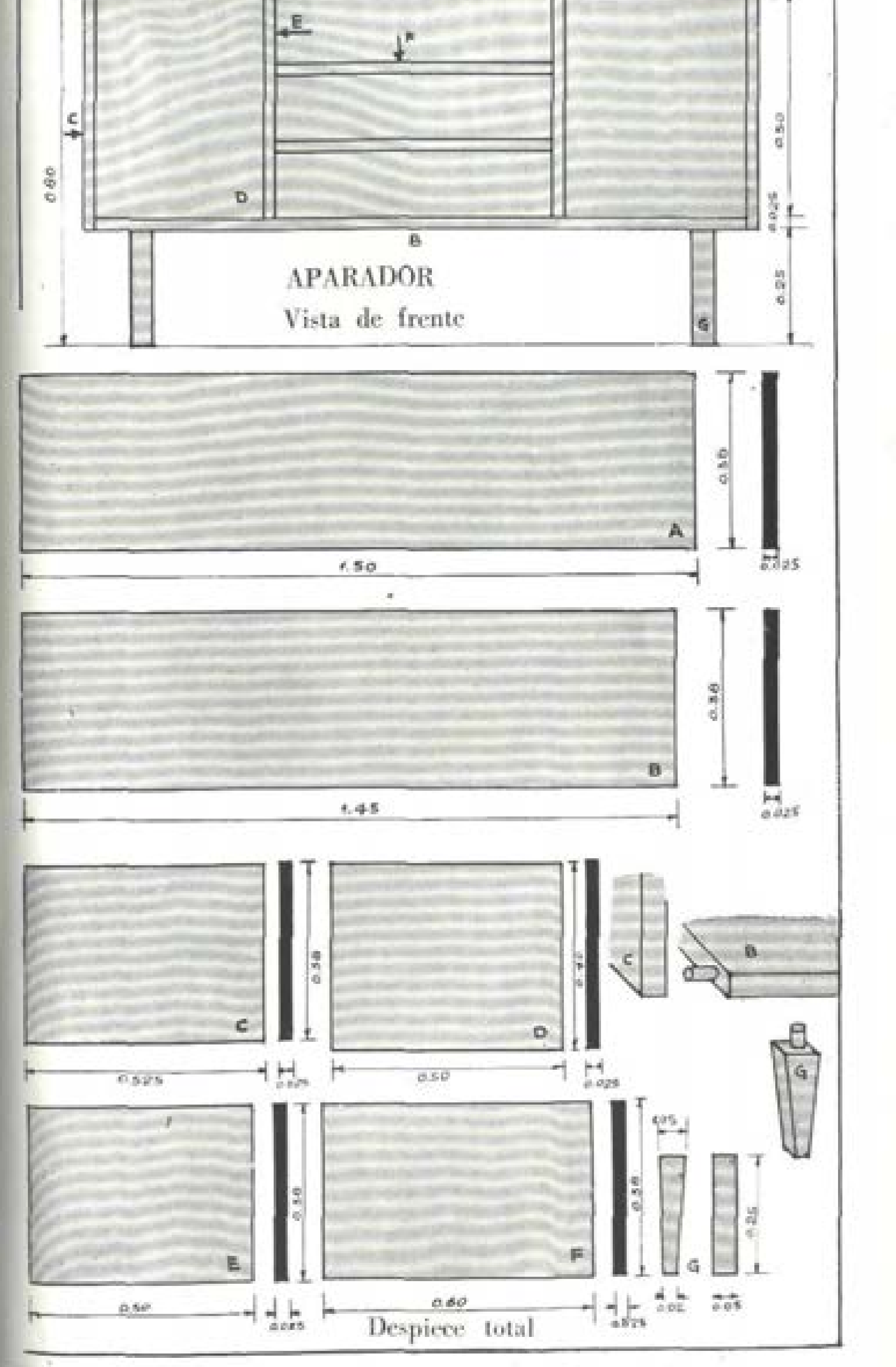
Vista de perfil
Vista de frente
Despiece
MESA ESCRITORIO
Cajón y su despiece
Modo de armar la mesa



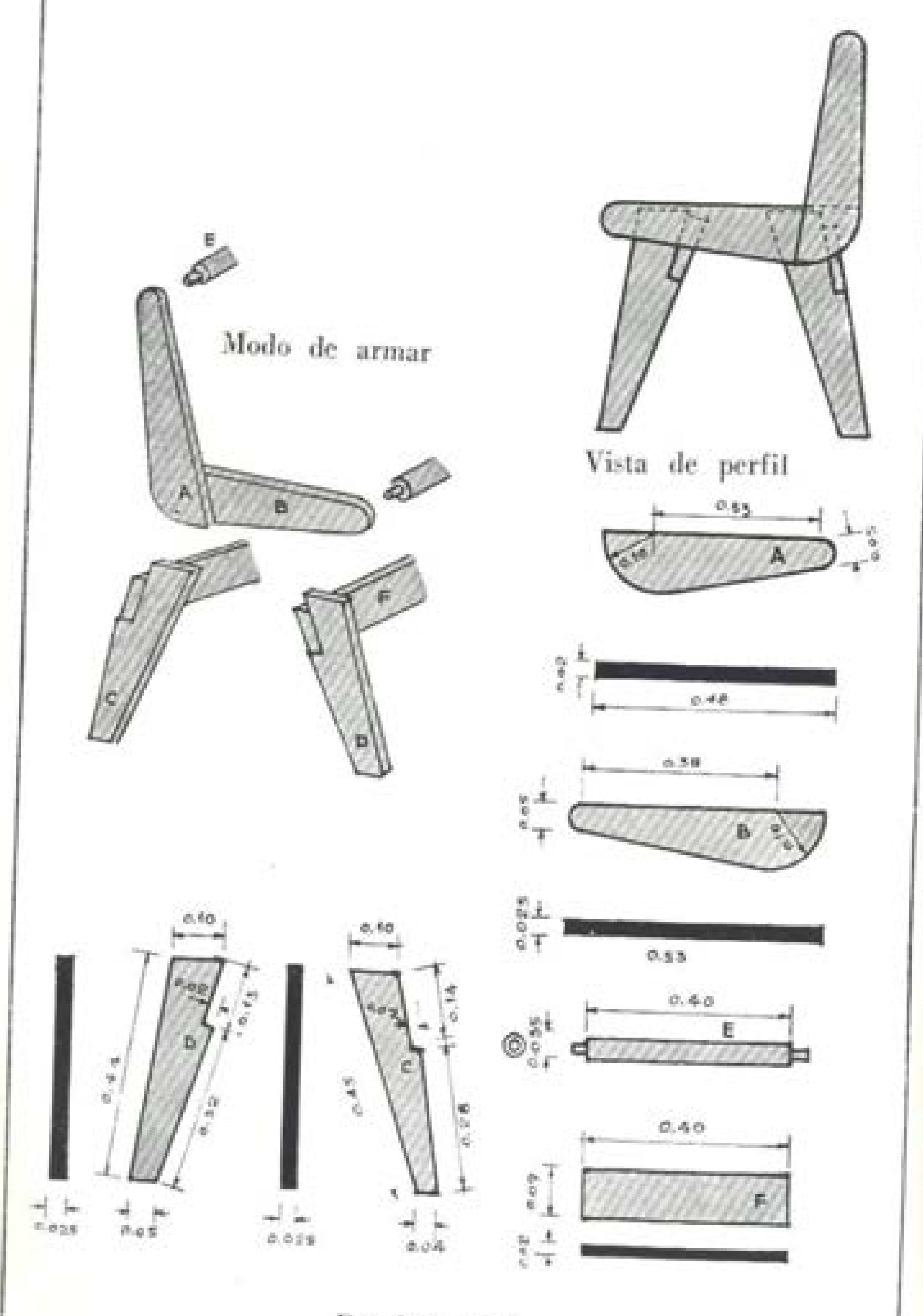
Manera de armar asiento,
respaldo de sillón,
silla y banqueta

MESA DE COMEDOR
terminada


MESA DE COMEDOR
Vista de frente
Vista de perfil
Detalle de la pata
Vista de arriba - las letras muestran como van las diferentes piezas


APARADOR
Vista de frente
A
1.50
B
1.45
C
D
E
F
G
Despiece total

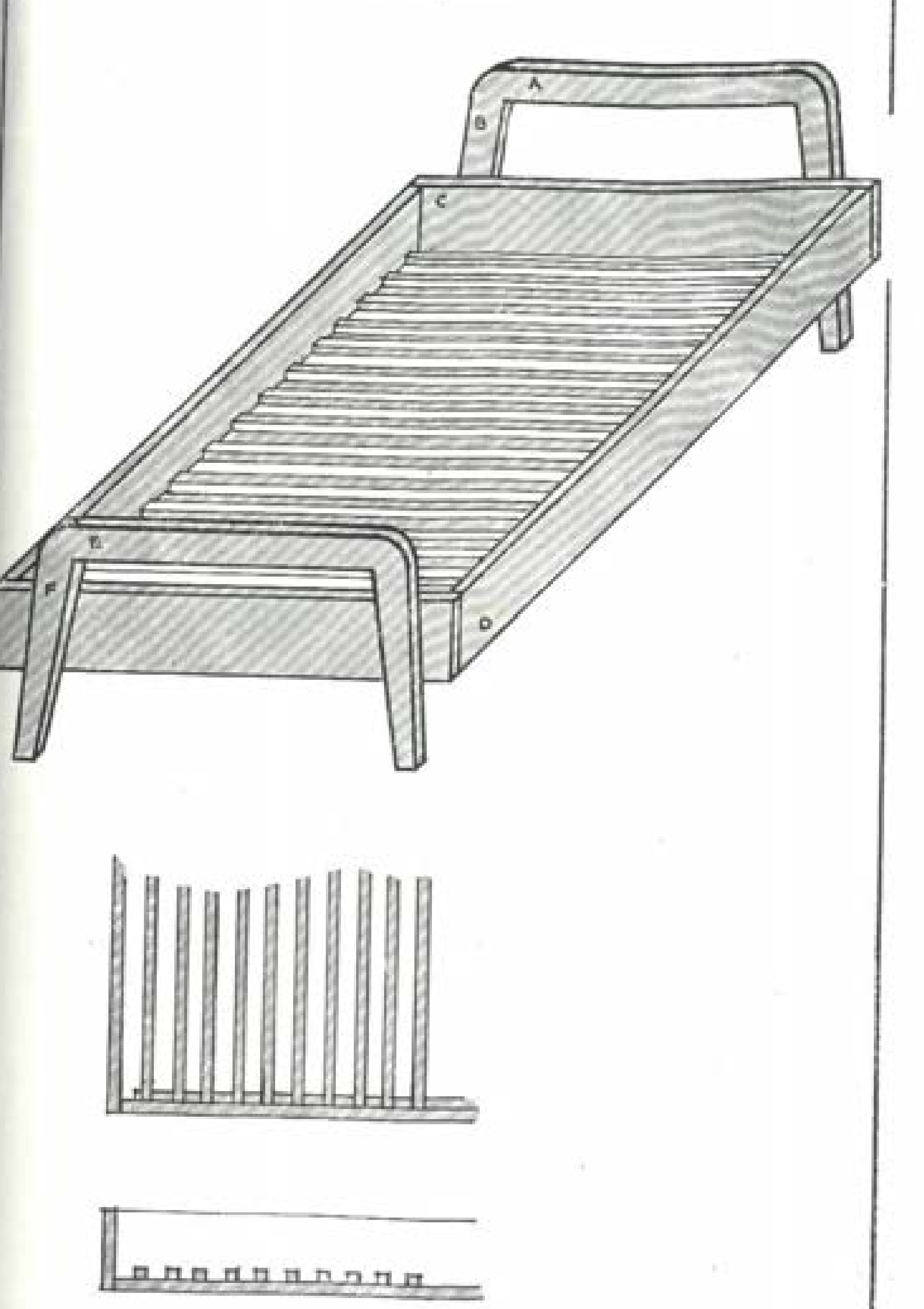
SILLA DE COMEDOR



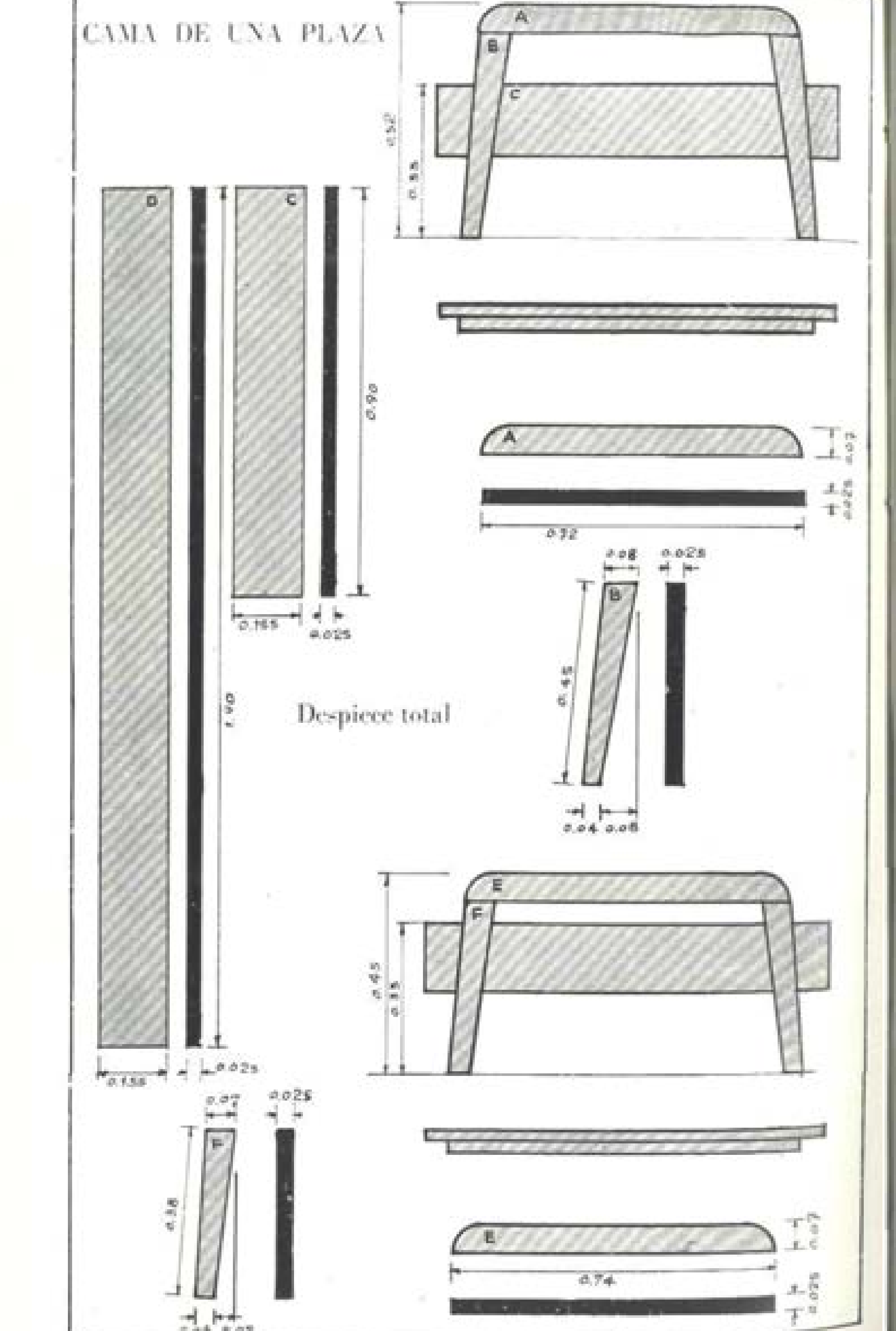
Despiece total

CAMA DE UNA PLAZA

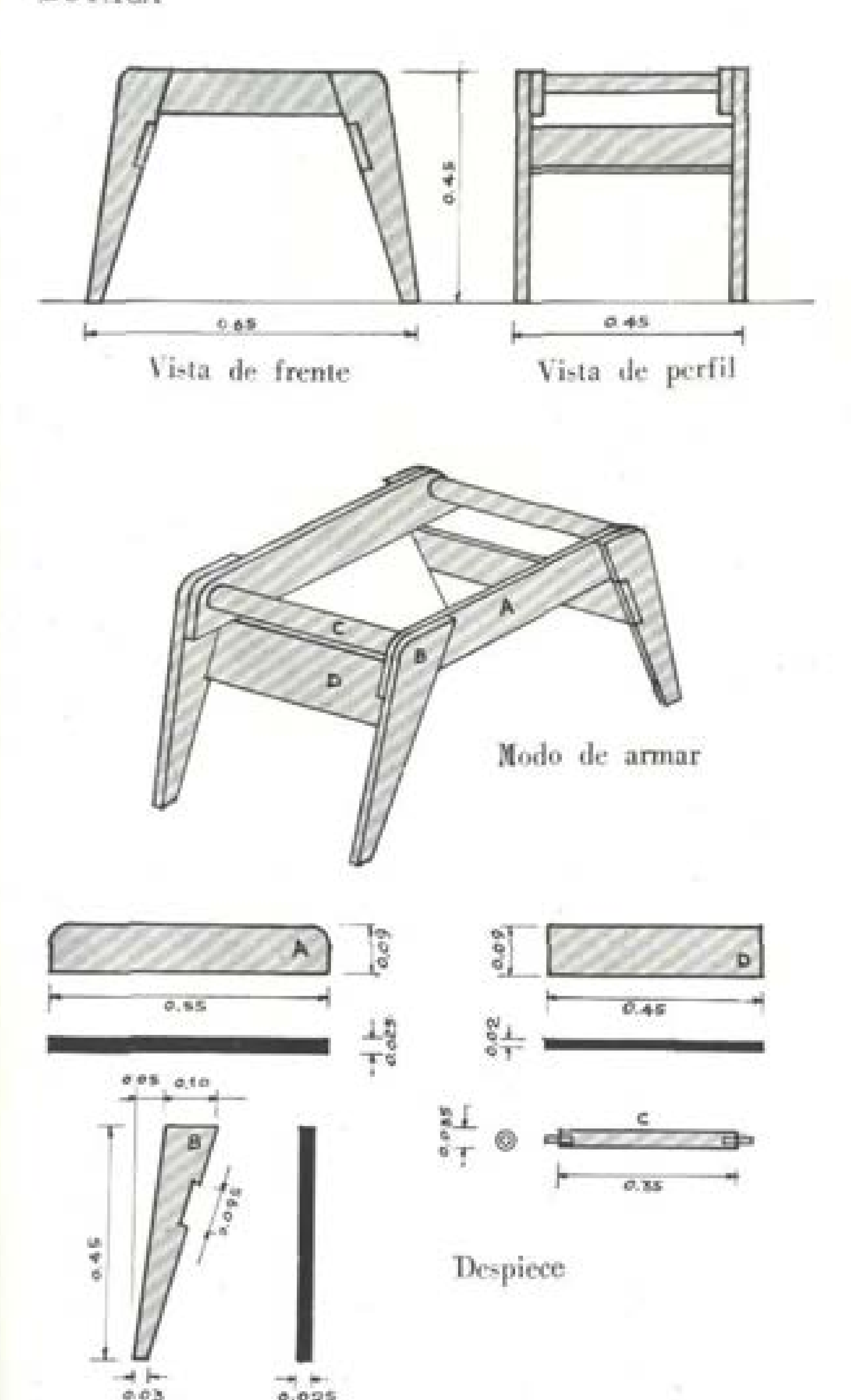
las letras indican el orden de las piezas



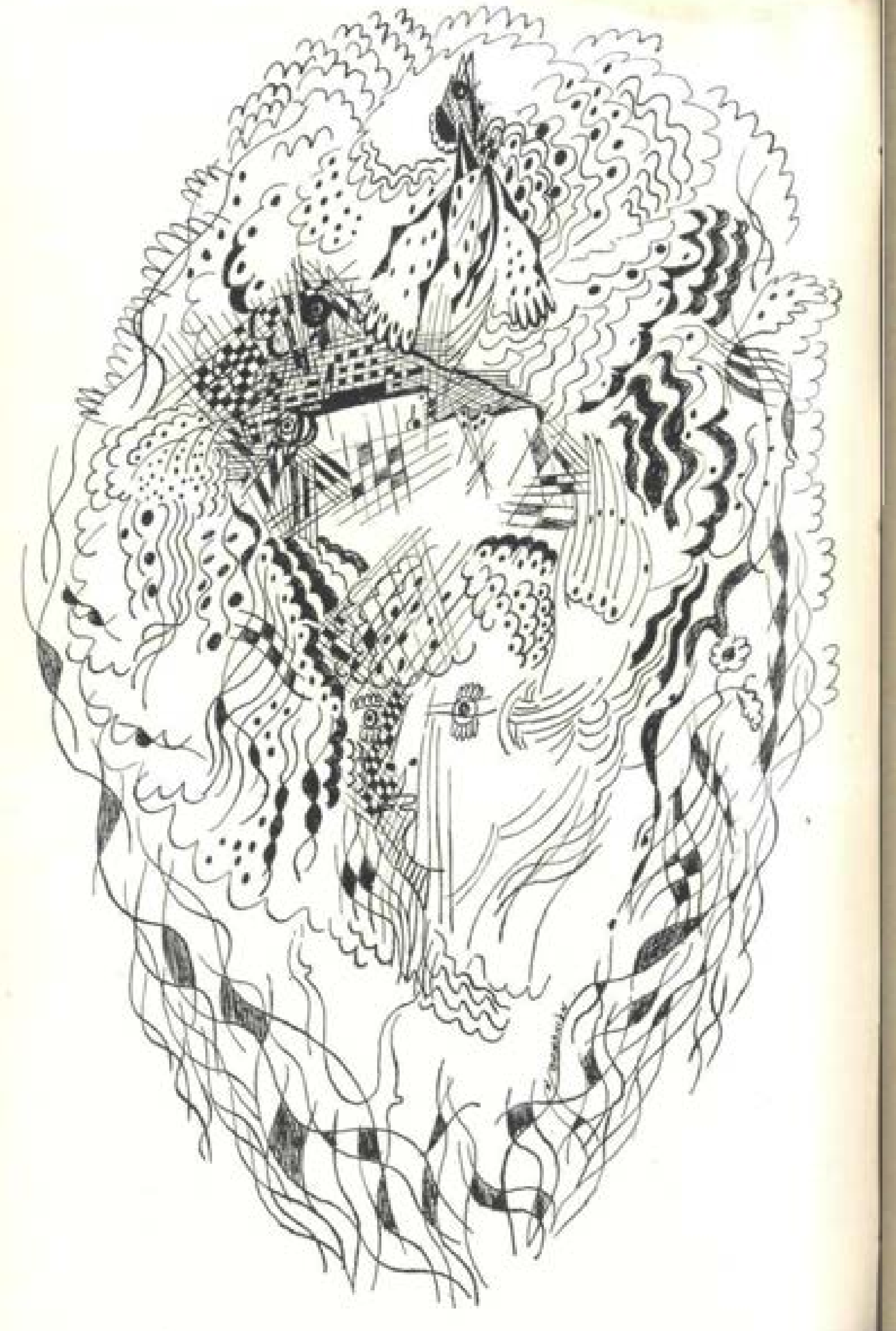
Manera de armar el envarillado que soporta el colchón


CAMA DE UNA PLAZA
Despiece total
A
B
C
D
E
F
0.52
0.35
0.90
0.165
0.025
0.07
0.72
0.08
0.45
0.04
0.06
0.74

BUTACA



Vista de frente
Vista de perfil
0.45
Modo de armar
A
B
C
D
Despiece



RESPONSO

por Pablo P. Recarte

Desvalida inocencia, página en blanco
¡qué grabará en ella la extensa noche!
cuando mi trigo, cuando mi llama, cuando mi río
¡ay! cuando esta mismidad —su conmovida cifra,
sus horas transmutadas en armonioso sueño—
mis paisajes, mi mundo, mis vivos,
se dispersen a un tiempo, atónitos,
en silentes caminos, sin huella ni retorno.

¡Ah, el dolor de la tierra al desprenderme!
Desventura del agua que saciaba mi sed;
sal, desalada ya, que era gustar del mar...
Orfandad de las imágenes destejidas de mis ojos,
desolación del solar en que nací.
He de sanar tu herida, tierra mía,
deslizándome sutil sobre el planeta
—gratitud en desvelo, duende atareado
en el ancho corazón de los elementos—
volverme lluvia y viento,
fuente, manto de nieve,
savia y fuego, flor y río.

...leve, espectral, inmóvil, tras las herméticas
puertas del Tiempo; precipitado
en la abertura de las olas abstractas,
consustanciándome en solitarias comuniones
con tantos mundos rotos, sin edad ni transcurso,
sepultados por minutos o milenios ingrávidos...
Y en la Noche, carente de erguida asimetría,
sin energías rebeldes, sombra de inmensa luz,
Alguien ensimismado en su ser perdurable,
ojo abismal, dueño del gran secreto:
¿si nuestra vida es sombra, lo será de la muerte?

Cuando mi trigo...
cuando mi llama...
cuando mi río...
cuando de las manos cálidas y suaves
de los míos,
haya sido arrancado
¡yerto, indefenso niño!
Invulnerable sueño,
mística vigilia
más allá del espejo de las cosas
en espirales de silencio.
Desvalida inocencia, página en blanco
¡qué grabará en ella la extensa noche!

MAL HUMOR

por Yamandú Rodríguez

ANOCHECIA cuando Nepomuceno Cruz "ganó" el catre. Habitualmente, el viejo sopla el candil, pega las últimas "pitadas", se da un par de vueltas y empieza a roncar. Y esta vez pasó de oración a gallos sin conciliar el sueño.

¿A quién culpar de "semejante" injusticia? Al tiempo. Primero el viejo sintió como una comezón entre las dos "paletas", en ese sitio donde no alcanzan las manos. Probó "a rascarse" con la derecha y no llegó. Luego estiró cuanto pudo la zurda: nuevo fracaso. Maldijo a la pulga "baquiana" y a su perro. El "Naranjo" dormía bajo el catre. Le erró un chancletazo. Cuando, a fuerza de restregar el dorso contra el colchón, acabó con aquel martirio, se dispuso a dormir y empezaron a pasar en "puntas" los pensamientos. Apenas dibujada esta cara, borrábase para dar sitio a tal detalle. Vió el poncho a listas de su compadre Fresedo... Entró en el boliche donde lo compraron juntos. "Garugaba" aquella tarde... Acampó esa llovizna y la seca vuelve a traer a Cruz por caminos polvorientos hasta su potrerito "rabioso'e sé"... Ese pañuelo de campo raso fue lo último que pasó por su frente. Por fin iba a dormirse. Todo se fue haciendo borroso, un ovillo, y, de pronto, de esa madeja sale una aguja y se clava en su alma: la conducta de Leandra. El pinchazo le despabiló. Por culpa de su nuera perdió la primer media hora de modorra. Buen rato pasaron con la "huéspeda" al tira y afloja.

¿La "viuda del finado" su hijo tendrá coraje de presentarse en el rancho? ¿Creerá que no son bien conocidas sus desvergüenzas?

"Menudeó" las preguntas en voz cada vez más alta. Al verle tan enojado, el sueño "ganó" el patio. Nepomuceno le dejó marchar seguro de que volvería en puntas de pie a la querencia de sus párpados...

Y completamente despierto, siguió alegando con la nuera. Dijo un comedido que ella amenazaba volver a implorar perdón. Si lo hiciese, le soltaría "los perros". ¡Porque esa mujer merece que la cerdeen!... Por lo pronto la echó de su memoria. Leandra seguía de pie a un costado del catre. Nepomuceno se dió vuelta, cerró los ojos y volvió a verla del otro lado; entonces prendió el candil y, al hacerse la luz, su nuera se fue; pero el viejo empezó a oír la "música" de los grillos. El chistido brotaba de aquí y de allá en todo el campo.

¿Por qué chistaban? ¿Para esos insectos la luz haría barullo? La emprendió con ellos y no quiso apagar el candil. Los mosquitos empezaron a cargarlo en escuadrones. Se dió unas cuantas bofetadas, cazó enemigos en la nuca, en la frente, en las orejas...



Y de pronto, entre el zumbido de los lanceros, cayó un cascarudo de grueso calibre. Sopló la llama. ¿Para qué cerrar los párpados livianos? Quedó con los ojos abiertos, mirando la noche. Desde lo oscuro se levantaban, como a "bicharlo", centenares de luciérnagas. Le mareó ese chisperío que a poco decrecía, luego giraba. Después, en la rendija de sus párpados fatigados, quedaron dos o tres de aquellos insectos "pitadores", en penca para saber cuál quemaría primero su pucho. Y en eso Cruz quedó deslumbrado por un bólido. Le pareció que alguien acababa de frotar contra el cielo un bicho de luz húmedo de rocío. Se apeó del catre. Cerró la puerta. Dejó afuera todas las luces de la noche. El tiempo andaba "desvelao" y acabaría por contagiarle el insomnio...

Una vez encerrado, se ahogaba. ¿Qué hacer? Siguió trancado. Recordó que apenas llovía su rancho se inundaba por las goteras. Donde entra agua entra aire. Quedó convencido de ello; pero continuó axfisiándose. Media hora más tarde se rendía: embocó al rumbo las chancletas, buscó al tanteo los avíos de fumar y, liado el "chala", salió a la puerta a "pitarlo". No pudiendo dormir, quiso, por lo menos, soñar: imaginó un viento del sudeste, cargado de agua. Llovía generosamente... Pasaban contentos los vecinos chapoteando entre el barrial... Llamó entonces un pampero para que escobase las nubes... Y al ver brotar por todas partes los yuyos tiernos, suspiró pensando en el pobre zaino. Fue cuando la última seca. Durante aquel azote, tuvo que soltar su caballo en el callejón para que "el amigo" se remediase. Es cierto que el camino estaba calvo también; pero allí su mancarrón siquiera se distraía. Esa fue su preocupación: ¡el zaino viejo! Estaba en la osamenta. El cuero le quedó como poncho "prestao", y donde andaba el pobre siempre se "véia" algún carancho... Una madrugada lo encontró muerto en la calle. Estaba caliente aún. Media hora después empezó a diluviar. ¡"Pucha" que fue inútil y triste esa lluvia!

Desde entonces sólo quedaron en la tapera el "Naranjo" y él, ambos carnívoros. No tiene siembra, ni afición a la verdura. ¿Qué le importa la sequía?

Volvió a echarse en el catre. Quiso dormir. Supo que el sueño y la mujer se parecen en que "desprecean" a quien los quiere. En balde fingió roncar para atraer con engaños al sueño. Así llegó al cabo de su paciencia. ¿Le dolía algo? No. ¿Sufría algún pesar? Muchos; pero todos viejos. Les pasó revista, por las dudas, y recorriendo disgustos volvió a toparse con la nuera. Pensó que debe existir un diablo encargado especialmente de enredar a los matrimonios. El caso de su hijo Manuel confirma la existencia de ese "malo". No hubo varón más bueno que el finado y tampoco podría encontrarse en todo el "páis" una moza mejor que Leandra. Años pasaron suspirando el uno por el otro. Allá, en las costas del Cebollatí, los Perujo engendraron y regaron esa flor para dársela a Manuel. Y Nepomuceno comprendía que él educó a su hijo lo mejor que supo y pudo para que mereciese a Leandra. Los dos seres crecieron destinados y cada uno de sus pensamientos y de sus pasos los acercó. Entre el Zapallar y el Cebollatí se tienden veinte leguas. Manuel y Leandra demoraron cuatro lustros en recorrer esa distancia. Al fin se encontraron, y fue quedar solos en el nido y comenzar a separarse. Antes de un año se odiaban. Ella sacó las uñas y el marido, "un alma'e Dios" hasta entonces, se las cortó... Después la mujer tomó por "el" cuesta abajo, el

varón por el repecho: una cayó en el vicio y el otro en la "sepoltura"...

Entre tanto el sueño se acercó sigiloso. Daba las últimas vueltas para posarse. Y en ese momento el "Naranjo" se puso a ladrar avanzando a un trasnochador. ¡Maldito perro! Nepomuceno "colegía" que el caminante estaba pasando un mal rato. Lo dejó en el purgatorio. El bayo, con el pelaje sulfuroso erizado, el ladrar ronco y las atropelladas, era como para cortar el hipo a cualquiera. Oía la "trenzada": los "¡juera, mandinga!", del hombre, entreverados con el gruñido constante del animal. Mas, notando que el desconocido no llevaba miras de dejarse morder para darle gusto al perro, empezó a silbarle. El "Naranjo" siguió la ofensiva. Cruz apeló a los gritos. "Naranjo" se hizo el sordo. Su dueño le amenazó; y nada. De las amenazas bajó a los insultos, y como a pesar de las voces, cada vez más altas y sucias, el perro seguía alborotando el pago, Nepomuceno tuvo que tirarse del lecho y salir por tercera vez al patio. Entonces el perro regresó al galope, meneando el rabo, alegre de su diablura. El viejo le reprendió por entre los dientes, apretados con rabia. Se rezongaron un rato. Desde el callejón, y mientras envainaba su cuchillo, el hombre previno a Cruz que o ataba el perro o se lo envenenaría. Por la voz reconoció a su vecino Paredes, mal llamado "Lechuza", porque pasaba sus noches en los cuatro palos del naipe. Halló razonable la queja, pero inútil la amenaza. Prometió tener el perro a maneador, y como Paredes ofreció con ironía mandarle un tramojo, le preguntó si sería, por "un casual", el as de bastos. Y de nuevo acostado, sin pizca de sueño, dió en pensar que "Lechuza" había estado bastante insolente. Cosechó fastidio durante una hora. "¿Por qué soportó la indirecta del palo? Cierto es que él se había dejado "cäir" con una alusión, pero el otro debió respetar sus canas. Poco a poco se fue afilando. No es hombre peleador... De mozo lo arrearon a dos o tres barullos. Conserva las mataduras de aquellas marchas y contramarchas. Volvió a verse entre el humo de dos o tres peleas, donde hizo lo que pudo por sacar "en ancas la dinidá". De las guerras regresó en reyuno, con su cuero estropeado, sin gloria y sin tabaco. Por suerte poco después lo quebró un bagual, y gracias a esto se vió libre de nuevas batallas... Tuvo familia y la perdió. Tuvo fuerzas y las perdió también. El viento se fue llevando con los años las pocas cosas que él logró reunir. Ahora, hasta de a pie anda... La muerte puede alcanzarle sin mucho trabajo. Y tal vez llegue bajo la forma de ese irrespetuoso "Lechuza", porque si el vecino mata al "Naranjo" va a tener que matar al dueño también... Media hora después Nepomuceno, heroico, resolvió no esperar la provocación de Paredes sino salir en su busca...

Y la noche pasaba y el viejo, a fuerza de dar vueltas y vueltas, acabó por desafilarse. Pero no se pudo envainar en el sueño. Oyó apenas, vago en la distancia, el canto de un gallo madrugador. El alerta se vino acercando y crecía de pico en pico. Pasaba por todos los matices. Ya era la voz atiplada de algún pollo con pretensiones. Después fue ronca, en tono de mando, carraspeo mejor que canto. Imaginó al bicho arrastrando las espuelas por el corral. Este pasó el aviso a otro que no estaba en voz; pero, estrangulado y demás, cumplió con la consigna. Así soltó su "buen día" el bataraz de un vecino. "Sobre el pucho", el gallo suyo barajó el mensaje, y sacudiendo el poncho sopló en su clarín abollado. ¡No hizo poco barullo! De ahí para ade-

lante, el toque "dentró" a disminuir, fue alejándose de centinela en centinela, cada vez más borroso, más ceniza, hasta que se apagó...

¿El tal canto daría la vuelta al mundo? Partiría de algún gallo de sierra y rodaría hasta volver de nuevo a su pico? ¡Vaya Dios a saber! Por lo pronto Nepomuceno encontró muy antipática tal costumbre. Pensaba que la oreja debía tener tapa como los ojos. ¿Para qué sirven los párpados si durante el sueño el "cristiano" ve con los oídos?

Empezaron a piar los pájaros. Sintió como pellizcos en las orejas. ¿Amanecería ya? Temeroso de topar con la luz, entreabrió un ojo. Por desgracia la penumbra se había colado en el rancho. Se puso de cara a la pared, hundió la cabeza bajo la almohada, y hasta allí fue el insomnio a buscarlo. No se rinde. Ha resuelto dormir y lo conseguirá a pesar de la rabia, los pájaros y la luz. Es cuestión de orgullo. Porque en realidad, ahora no necesita descansar. A estas horas siempre está levantado, amargueando en compañía de sí mismo... De buena gana pondría los "caracuses" de punta... ¿Por qué no lo hace? Porque se conoce. Sabe que una mala noche le "aperra" el humor. Y Nepomuceno desea endulzar su carácter. ¡Es tan corta la vida!... Ya no es más que un mirón, echado a la orilla... Vive para ver los sinsabores y alegrías ajenos...

—¡Don Cruz! — dice alguien en la tranquera.

No se mueve. Sabe que el gritón es el muchacho de la carnicería, gurí atrevidísimo, a quien ha prometido unos rebencazos. Si con los nervios que tiene esta mañana sale al camino, peligra cumplir la amenaza. Ahora el proveedor se pone a silbarle. Como es natural, el "Naranjo" se levanta y tranquea hacia el insolente.

—¡Cruz! —vuelve a exclamar éste—. ¡Pucha que está dormilón hoy!



Ya es demasiado. El viejo se pone las bombachas, manotea el gacho, lo coloca a pique sobre las cejas peludas y asoma. No necesita decir una palabra. Al ver la inclinación del chambergo el gurí enmudece, deja el churrasco sobre un poste, talonea su caballo y se aleja al galope, con las tapas de las árganas como alitas. Nepomuceno mira volar al muchacho...

—¡Qué educación les dan! — murmura.

Siente que los tiempos "cambean pa empiorar". Hoy los niños conocen "de letras", aprenden a conversar en gringo y tutean a los tatas...

Viene feo el día. Ya desde el "vamos" Cruz empieza a juntar abrojos. No tiene ganas de ir hasta la tranquera. Se le hace pesado llegar hasta la carne, prender fuego, asar el churrasco y mascarlo. Comer es defenderse. ¡Para qué estirar esta vejez suya, tan triste!

En eso advierte que el "Naranjo" estira el hocico y huele la carne. ¿Querrá dejarlo en ayunas?

—¡Juera, perro! —grita.

Se agacha para agarrar un terrón. Huye el can sin esperar el proyectil. Y Cruz, asegurado el almuerzo, arrastra sus chancletas hasta la cocina. Recorre el cielo azul celeste. Busca una nube y no la encuentra más que en su ánimo.

—¿Y dispués de todo —se pregunta— pa qué necesito agua'e lluvia?

Para el cimarrón tiene de sobra con la del pozo. ¿Entonces? ¿Será por la tristeza de los campos? No: esta mañana poco le interesa que el trigal ajeno muera de sed, los bueyes de hambre y los chacareros de pobres. Y sin embargo, antes de agacharse para entrar en la cocina echa otro vistazo al horizonte. En naciente asoman cuatro o cinco nubecillas aisladas y ruborosas. Entre todas no darían un buche de agua. Al ratito el sol las descubre, alarga su rastrillo dorado, las ensarta y, entre dos pestañeos de Cruz, desaparecen.

—¡Condenao sol!

Aviva en cuclillas el trasfoguero. Acerca charamuscas. Reniega contra el humo, luego contra las llamas... Extiende los tizones. Chilla la grasa. Una chicharra cocida por el sol la remeda por el campo.

El perro bosteza lastimosamente y el dueño también: aquél de hambre; Cruz de puro "alunao". Oye que el vecino Giménez anda levantado y por el patio.

Alambre por medio, ambos criollos suelen hacer la digestión del desayuno con los palillos y un cuento entre labios. Colige que el charlatán le "aguaita" con algún chisme nuevo... Si tal piensa Giménez, se equivoca. Nepomuceno anda como "p'hacer sociedá"!

¿De dónde sacó que era hombre entretenido? ¿Cómo pudo perder tantas horas oyéndole sus mentiras?

Y de sopetón descubre que detesta a ese vecino. ¿A quién estimará hoy? A nadie. Traga su churrasco duro. Aguarda a que el charlatán se aburra de esperarle, y una vez libre abandona la cocina. Pasea cabizbajo, de ceño fruncido y manos a la espalda. Ahora no quiere ni mirar el cielo. Se ahoga de calor. Llega del norte el aire sofocante. Se le hace que un diablo cargoso respira junto a su cara...

¿Qué hacer? ¿Ganará otra vez el catre? Y sacudiendo los hombros se contesta:

—¿Pa qué?

Sin embargo necesita dar con algún portillo para huir del horno. ¡Es imposible que no llueva antes de la noche! Al pasear "las vistas" sobre el paisaje, le parece que el rastrojo arde en llamas. Para no atestiguar "tamaña injusticia" entra en su rancho cierra la puerta y se tumba en el catre. No pretende dormir, ni lo desea. Sólo un criollo sin corazón puede roncar cuando todo "rabea" de sed...

—¡Qué seca hereje!

Por las rendijas de la recalentada puerta el sol mete su cuchillo y lo hunde en la sombra. Cruz desvía los ojos, mira hacia la quincha, y allí se abre paso entre las totoras un alfiler de luz y lo lastima. Cierra los párpados con furia. Canta el gallo. Tentado está de salir y torcerle el pescuezo por zonzo. ¿Ese estúpido bicho pretende hacerle creer que va a mudar el tiempo? ¿El gurí de la carnicería se ha propuesto asesinarle? El churrasco de hoy debió pertenecer a un buey jubilado en sus tiempos mejores... *Lo siente arar en el estómago*... ¡Cómo no ha de endurecerse un animal con semejante seca!

—¿Lloverá alguna vez?

Se queda dormido y lo despierta un redoble opaco. ¿Truena? ¿Tendría razón el gallo? Nota que el sol ya no se ensaña contra el rancho. Salta del lecho, se asoma. Del norte avanza

pesadamente una barrera de nubes grises... La chicharra enfundó su "vigüela". Los relámpagos se suceden, enrabados. Son un continuo parpadeo sobre el campo. Aquí y allá caen los primeros goterones y se hacen bolitas de polvo. Y Cruz no siente alivio. Sin desarrugar el ceño mira crecer la lluvia. Ahora el agua empieza a golpear de firme, se hunde en la tierra sedienta y después rebosa y corre... ¡Llueve! Parece que sobre el lomo de la tormenta arrojasen enormes terronazos que a cada instante rompen el plomo. Se ven las rajaduras. En seguida las nubes vuelven a soldarse y sigue el agua.

Nepomuceno consulta el reloj. Son las siete de la mañana. Apenas ha dormido un cuarto de hora. Continúan los "antipáticos rejucilos"... ¿Por qué tendrá él que soportar ese tormento? ¿Qué gana con el agua? Un reumatismo. ¡Y al ñudo! Ahora habrá que andar metido entre el barro, a los resbalones, sancocharse... Pelear con la leña, que no se enciende, y con sus pies, que no "dentran en calor". Espantar al perro que "jiede" no bien se moja.

Piensa que para su cimarrón ya ha llovido bastante. ¿Le habrá adivinado el pensamiento ese trueno que pasa "golpiándole la boca?

—¡Maldito tiempo! ¿Parará l'agua algún día?

ଊଊଊ

ESCUCHANDO LOS POEMAS DE FERNANDO DE HERRERA, el gran poeta español autor de la famosa canción "Por la victoria de Lepanto", entusiasmado, Lope de Vega exclamó: "Aquí no llega ninguna lengua del mundo; perdónenme la griega y la latina".

Fernando de Herrera nació en Sevilla en 1534; vistió el hábito eclesiástico; amó apasionadamente a Leonor de Milán, condesa de Gelves, a quien dedicó admirables sonetos, y murió en 1597, luego de ver apagarse los días de aquella amada ideal que espiritualmente se le había entregado por entero, pero de la que físicamente sólo consiguiera dulces sonrisas y algunos apretones de mano.

Saint de Robles dice de él: "Sus versos tienen una musicalidad maravillosa. Las imágenes más felices ponen su colorido sin igual en unas estrofas cuyo ritmo pasma". Sus contemporáneos lo llamaron: "El Divino".

La problemática de la escultura y la obra de Nerses Ounanian

por Celina Roleri López

TODO lenguaje plástico obedece ordenaciones esenciales que pertenecen al mismo tiempo a lo subjetivo y a lo objetivo, ya que en ellas se hallan estrechamente unidas las leyes propias del oficio y las direcciones espirituales. Y es precisamente a través del entendimiento de estas ordenaciones esenciales —exigencias técnicas y exigencias expresivas— *que se accede a la comprensión* de las posibilidades que ofrece cada materia artística y asimismo a la estimación de la obra particular.

En el caso de la escultura podríamos mencionar como elementos expresivos fundamentales los siguientes: dibujo, espacio, volumen, y movimiento.

El dibujo interviene en la creación escultórica en diferentes momentos de pareja importancia. Aparece en el comienzo de la elaboración, en los esbozos que van captando en sucesivos planteos los variados perfiles de la obra proyectada; este tipo de dibujo puede discriminarse según dos distintas categorías expresivas: la que no supera el carácter de boceto, es decir de mero ejercicio preparatorio para la consecución de una obra que va a realizarse en otra materia y en otro clima expresivo, y aquélla en que este dibujo alcanza a valer con elocuencia propia, independientemente de la futura proyección escultórica. La diferencia entre ambas categorías no está determinada por el talento de cada creador sino por la actitud que éste adopte. En el primer caso el artista no se interesa por las posibilidades propias del dibujo como lenguaje particular, sino que lo considera solamente como material intermediario; en el segundo caso en cambio, el dibujo está encarado como género plástico que puede constituir un fin en sí.

Por ello, en los dibujos con figuras de acróbatas o deportistas de Nerses Ounanian, la línea juega por *sí y no como representación* caligráfica del tubo de hierro de las esculturas, y la trama de planos posee una agilidad producida por interpenetraciones y transparencias que escultóricamente no pueden ser transcriptas. Ahora bien, no obstante su independencia expresiva estos dibujos están igualmente involucrados en la creación escultórica puesto que ellos facilitan la resolución de problemas formales que serán utilizados en la trasposición a otros materiales.

El dibujo interviene luego al determinar la configuración de las formas y asimismo al describir el contorno escultórico: esa riesgosa línea límite que deslinda dos mundos, el artístico y el natural, el del objeto creado y el del ambiente real. El dibujo es también el vehículo para la síntesis de la forma, cuando se cumple ese ineludible proceso de abstracción que implica la creación luego de la observación selectiva que separa los rasgos sustantivos de los accesorios. Este sentido del dibujo se impone con evidencia en los retratos de *Ounanian, en los que éste* desarrolla una concepción depurada de la forma que, obviando los detalles arriba a una clara y estricta estructura.

El espacio es, de los elementos constitutivos de la escultura aquel que el siglo XX ha ido considerando con una preeminencia cada vez más señalada. Más aún: la conquista de la expresión espacial es hoy el afán primordial de cualesquiera de los géneros artísticos. Ahora bien, el espacio con que se maneja la escultura, dado que sus tres dimensiones son reales, es el espacio natural. Pero desde el momento que éste resulta incorporado a la obra, se convierte en espacio artístico, es decir expresivo.

En el espacio exterior que envuelve la escultura, ese proceso de trasposición a lo artístico se realiza por la acción de las superficies de la escultura; éstas imponen su carácter al espacio real que resbala por ellas; *así una superficie impresionista* en la que el modelado es vibrante, con acentuaciones impulsivas, sin pulimentos, determina un espacio asimismo estremecido y sinuoso, de perfiles accidentados y animado por una movilidad de carácter emotivo. En cambio, cuando las superficies se construyen de acuerdo a una estructuración geométrica de planos y aristas, como ocurre en las figuras de contorsionistas y acróbatas de Ounanian, el espacio determinado resulta preciso, claro y sintético, y su dinamismo es producido por los ritmos trabados con el juego de los planos.

El espacio interior de la escultura está aún más determinado por la acción creadora ya que se aloja en el seno mismo de la obra y por ende actúa expresivamente a la par de la forma. Este sentido del hueco en diálogo con el volumen es el que anima la serie de formas abstractas realizadas en piedra arenisca por Nerses Ounanian, en las cuales desaparece toda representación figurativa para dejar sola la vigencia del hueco como signo expresivo.

Como consecuencia de esta estima creciente de la elocuencia del espacio en la escultura, el volumen ha ido cediendo su categoría otrora predominante. Así es que, si tradicionalmente la escultura era concebida ante todo como masa, en el siglo XX pasa a concebirse fundamentalmente como construcción espacial. Este hecho es el que ha determinado la utilización de nuevos materiales, tales como los tubos de hierro, el alambre, el material plástico, hilos, chapas, etc., que por su frágil espesor o por su transparencia permiten un desarrollo espacial mucho más libre. Así Ounanian dirigiendo su búsqueda hacia el logro de las proyecciones dinámicas de la forma en el espacio, llega a la construcción de esculturas con chapas *o con varillas de hierro. En ellas,* o bien se elimina la representación planteando la pura arquitectura de superficies y ejes, o bien se la reduce a una manera decididamente esquemática. Por lo pronto, los motivos que ha elegido entre sus temas para tratar estos materiales —acróbatas, deportistas— son aquellos en que la visión corpórea está subordinada al interés de la visión del movimiento. La anotación de la figura se hace entonces necesariamente sintética; el planteo de las formas se resuelve en base al desarrollo predominante de las partes que conducen la acción representada; de ahí que el torso desaparezca como cuerpo para quedar sólo como eje, dejando que el juego expresivo protagónico lo cumpla la gesticulación de los brazos y las piernas. Sin embargo el volumen no ha desaparecido; éste se mantiene aunque restringido y aún cuando posea un carácter muy diferente al tradicional. Así por ejemplo Ounanian une los límites de la forma con alambres y con pequeñas chapas que determinan una superficie, que si bien es calada,

tiene espesor, es decir tiene masa; por otra parte, como esas superficies no se extienden en un mismo plano sino que ondulan o se quiebran de acuerdo a la posición de la figura representada, la sensación de relieve resulta acentuada. Ahora bien, con el adelgazamiento del volumen, la creciente importancia del espacio y la utilización de esos nuevos materiales de índole tan peculiar, viene de la mano el desenvolvimiento de otro elemento decisivo de la escultura: el movimiento. Del movimiento —traducción plástica del tiempo— se ha dicho que es la cuarta dimensión de la escultura. Varía de carácter fundamentalmente en nuestra época al haberse agregado a las anteriores concepciones del movimiento —el gesto, el desequilibrio dinámico de la deformación, el cabrilleo del modelado impresionista—, otras soluciones más libres como la utilización de ejes en fuga, o de ritmos que con su reiteración provocan una visión sucesiva, o la inclusión de modelados geometrizantes que crean una calculada agilidad de las superficies —procedimiento de cuño cubista—, o también la adjudicación del movimiento real a la escultura ya sea aplicando las leyes del equilibrio inestable —como en el caso de los móviles de Calder— o por el acoplamiento de mecanismos de cuerda semejantes a los sistemas de reloj. Ounanian ha buscado por variadas vías los efectos de movimiento: en sus temas que ubican la figura humana en posturas no usuales como la de contorsionistas o acróbatas cuya acción es de interés predominante, en la utilización de materiales tan livianos como la chapa o la vara de hierro, y también en el tratamiento de sus esculturas de masa por la estructura geométrica con que fragmenta las superficies: —arabescos y planos curvos, aristas y planos angulosos—, y aún persigue el movimiento por el repiqueteo visual, cuando adorna las formas con pequeños signos decorativos que visten las figuras con ameno grafismo.

Como se ha constatado, Nerses Ounanian ha afrontado integralmente las posibilidades de este género plástico, de ahí entonces que sea legítimo seguir su obra como guía para comprender los problemas del escultor.

Así pues, exigencias de forma, de espacio, de movimiento, de luz; condicionantes técnicas y materiales, se conjugan en la elaboración escultórica; complejo mundo que la imaginación creadora debe transfigurar en arte.

❧❧❧

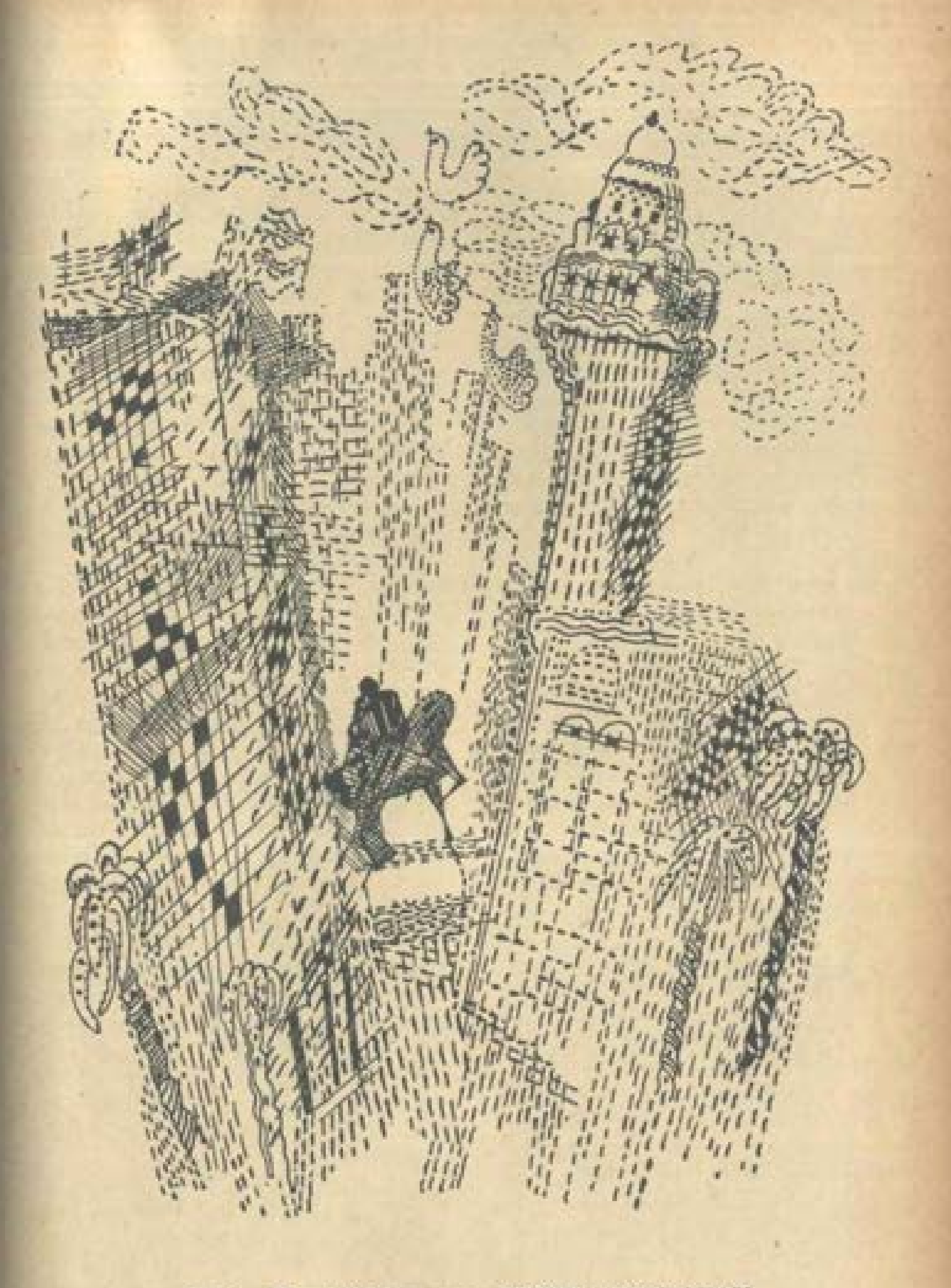
—Se discutía en el parlamento inglés, en marzo de 1825, el proyecto de Stephenson de unir Liverpool y Manchester por vía férrea. Era el tiempo en que aun se creía en Inglaterra que el aire envenenado de las locomotoras mataba a las aves de corral, que los ganados no pastaban al asustarse del espantoso ruido que producía el ferrocarril, etc. Una comisión de la Cámara de los comunes hizo que compareciese Stephenson para esclarecer sus dudas, y se le formularon las más peregrinas observaciones. Un honorable miembro le preguntó:

—Si una locomotora, con una velocidad de 8 a 9 millas por horas, encontrase en la vía a una vaca ¿no resultaría un accidente muy grave?

A lo que contestó Stephenson:

Sí, muy grave en verdad ... para la vaca.

(Vicente Vega).



Visión Montevideana, por NERSES OUNANIAN

"FULANO DE TAL"

por Felisberto Hernández

PROLOGO

CONOCI un hombre, una vez, que era consagrado como loco y que me parecía inteligente. Conocí otro hombre, otra vez, que estaba de acuerdo en que el loco consagrado fuera loco, pero no en que me pareciera inteligente. Yo tenía mucho interés en convencerle, y del laberinto que el consagrado tenía en su mesa de trabajo, saqué unas cuantas cuartillas —esto no le importaba a "él"— y traté de reunir las que pudieran tener alguna, aunque vaga hilación —esto de la hilación tampoco le importaba a "él"— y así convencería al otro de la inteligencia de éste. Pero me ocurrió algo inesperado; leyendo repetidas veces lo que escribió el consagrado me convencí de que, en este caso, como en muchos, no tenía importancia convencer a un hombre. Sin embargo, publiqué esto como testimonio de amistad con estas ideas del consagrado.

...Y me quedé loco de no importársenme el porqué de nada y de no poderme entretener: todos los demás se pueden entretener y no están locos. Los genios crean, se entretienen y desempeñan un gran papel estético. Los papeles estéticos son muy variados y están naturalmente combinados con las leyes biológicas de cada uno. La combinación primordial en las leyes biológicas no la entienden los cuerdos: el placer y el dolor, con un gran predominio de dolor, — acaso dolor solamente. Y esta combinación es la gran base del entretenimiento humano. Los que están por volverse locos y buscan el porqué del cosmos, están a punto de no entretenerse. Hay horas en que no se porqué —ni se me importa saberlo; como ahora, por ejemplo— imito a los que se entretienen y escribo. Pero, tanto da: al rato me encuentro con que no tengo ni había tenido en que entretenerme.

Lo que me parece que tiene más presión de entretenimiento, es contar hasta mil: esto no tiene pretensión de trampa de entrenimiento. En cambio, las artes y las ciencias, sí. Las trampas de entretenimiento de las artes, consisten en hacer variaciones sobre un tema determinado, y las de las ciencias en plantear casos especiales de todo: y habiendo genio, estos entretenimientos no escasearán nunca, y habrá siempre tanta originalidad en ellos, como si las impresiones digitales de cada uno fueran creación propia.

Tanto en las trampas del arte como en las de la ciencia, hay grandísimas emociones, y la emoción es, precisamente, el queso de las trampas de entretenerse. Pero yo ya probé el queso de todas las trampas y me da en cara: he aquí mi tragedia de la locura de no entretenerme.

Los hombres se consideran entre sí con grados de superioridad, por la manera de entretenerse: y hay casos más curiosos, aún: los hombres que se entretienen en considerar grados en la comprensión del entretenimiento de otros, es decir,

no el caso de los productivos, sino el de los receptivos ¡y eso que casi siempre los productivos de los cuales se entretienen en clasificarles el entretenimiento, están muertos!

Pensaba que los casos más generales de amistad se producen por identidad de entretenimientos; sin embargo hoy conocí un hombre del que no pude ser amigo, a pesar de haberme dicho que había sufrido mucho tiempo la falta de entretenimiento: pero estaba cuerdo y la falta de entretenimiento era por haber estado mucho tiempo preso. Me había ocurrido algo parecido otra vez que conocí un hombre de cabellos blancos que estaba epilogando: decía que estaba a punto de no entretenerse, pero era de los cuerdos, y de los que a pesar de tener inteligencia o no, predican a los que están en el prólogo haciendo hincapié en que se han entretenido más tiempo que ellos —y a esto le llaman "experiencia"— Además, el estar a punto de no entretenerse era porque estaba por morirse.

Casi todos los niños se entretienen expontáneamente en trampas simples, y a medida que van siendo hombrecitos aumentan la complejidad. Una excepción son los precoces, que cuando niños los vemos entretenerse en trampas complejas, —y todas las mamás se entretienen en admirar lo desproporcionado del entretenimiento con la edad— y cuando hombres los vemos en trampas simples.

Los hombres que de más lejos hacen sospechar su entretenimiento son los gordos, y la superioridad entre ellos está en según sea el cerebro por el cual les pase el estómago. Los hombres que tenemos que tener más cerca para sospecharles el entretenimiento, son los absoluto-perfectos cuerdos.

Me he entregado a una trampa de entretenimiento a pesar de saber que es trampa; me alivia en casi todas las horas del día de mi tragedia y me hace conciliar con las demás trampas. Esta maravillosa trampa, en vez de queso tiene un pedazo de jugosa carne chorreando sangre: me casé y tengo hijos.

"COSAS PARA LEER EN EL TRANVIA"

Juegos de inteligentes:

Los despejados juegan a las esquinitas y aprovechan la confusión general para quedarse con una esquinita.

Los teósofos juegan al gallo ciego y si abrazan el tronco de un árbol, dice que es el talle de una joven, y si les sacan el pañuelo de los ojos, dicen que la joven se convirtió en árbol, y si les muestran la joven, dicen que es la reencarnación, y si la joven dice que no, dicen que es falta de fe.

Los eruditos juegan a quien se acuerde mejor de estos juegos.

Domicilios espirituales:

El Dios de los católicos, es un Dios que está en el aire.

El diablo está especialísimamente en los buenos.

Los santos están en sus tareas.

Los ángeles han volado demasiado alto.

Los escritores están casi siempre en sus escritorios.

Los cultos están en todas partes.

Los bohemios están en el mundo.

Los héroes están embalsamados.

Teoría Simplista de las Almas Gordas.

Pienso en una nueva teoría teosófica de la reencarnación. Es necesario explicar la desproporción de los ha-

bitantes que nacen en relación con los que se mueren. Pienso que *los delgados* tengan alma delgada y los gordos alma gorda. Si al morir un delgado, el alma le vuelve a nacer en el almita de un niño, un gordo hace reencarnar cuatro, cinco o más almitas a la vez.

De sable en mano.

De repente dos hombres tienen públicamente una lucha intelectual. Después que sus cerebros les dan la medida, se consideran ofendidos, se baten a sable y la acción se les despide de la inteligencia con un fuerte apretón de manos. Triunfa la casualidad en forma de porcentaje de valor combinado con el mayor número de lecciones de sable. Entonces cambian de problema estético: el problema de la inteligencia se cambia por un problema coreográfico, aunque en los demás casos el problema coreográfico y *el* de la inteligencia sean complementarios.

"DIARIO"

2 de Agosto.

...*Me* enviaron un libro: "Tragedias de Intelectuales" Se trata de un intelectual casado, que la madre política lo domina...

7 de Agosto.

...Además me *presentaron* a X. Es idealista. Ibamos por un camino de árboles. Hacía viento. Al idealista se le voló su sombrero verde que se le confundía en el pasto. Corrió tras él, y al final lo pisó...

12 de Agosto.

...Este celebrado pianista nos invitó a cenar. Nos habló de otros pianistas: a uno de ellos le llaman "El Mago de la Memoria". Toca toda la obra de un autor. Otro que ahora está en Norte América, improvisa en los estilos Bach, Beethoven, etc., con solo tres notas que le den.

Después de cenar ejecutó a Verdi transcripto y arreglado por Liszt.

Al despedirme consentí en acompañarles mañana al cine...

13 de Agosto.

...Los programas tenían la foto de una actriz que un jurado yanqui había considerado la joven de facciones más perfectas, y por lo tanto, la más bella del mundo...

4 de Setiembre.

...En un gran salón habían hecho una pequeña repartición y allí se encerraba el que votaba. Era entre dos listas que había que elegir para poner en los sobres. A pesar de eso, algunos tardaban un ratito en salir. Eran los que tenían caras de más inteligentes. Después llegó un hombre muy extraño que me pareció el más inteligente de todos. Al rato de haber entrado y cuando todos pensábamos *que saldría*, se *oyeron* pasos reposados, acompañados de sus vueltitas de cuando en cuando. Pasó un rato más y los pasos no cesaban, pero de pronto cesaron y se sintió caer en el piso una moneda chica, de las que tienen sol y número.

7 de Setiembre.

...Entre los que jugaban a las bochas, había uno altísimo. Había quien proponía que como tenía piernas tan largas, debía dar solamente dos pasos antes de bochar. Yo me opuse diciendo que el hombre es la suma de lo que es. Otro dijo, que una condición natural como era las piernas largas, podía compensar la inteligencia que era otra condición

natural. Otro dijo, que a muchos hombres altos, había que unirles los pies a la cabeza a manera de alas.

PROLOGO DE UN LIBRO QUE NUNCA PUDE EMPEZAR

Pienso decir algo de alguien. Se desde ya que todo esto sera como darme dos inyecciones de distinto dolor: el dolor de no haber podido decir cuanto me propuse y el dolor de haber podido decir algo de lo que me propuse. Pero el que se propone decir lo que sabe que no podrá decir, es noble, y el que se propone decir como es María Isabel hasta dar la medida de la inteligencia, sabe que no podrá decir no más que un poco de como es ella. Yo emprendí esta tarea sin esperanza, por ser María Isabel lo que desproporcionadamente admiro sobre todas las casualidades maravillosas de la naturaleza.

DIEZ COSAS BUENAS PARA LAS FAMILIAS

La sal corta la leche; por consiguiente, cuando se preparan caldos o salsas, conviene no echar leche hasta después de preparado todo lo demás.

El agua hirviendo quita la mayor parte de las manchas de fruta; echad agua hirviendo en la mancha como si se tratara de colar, sin mojar más tela que la que se trata de limpiar.

El jugo de tomate maduro quita las manchas de tinta y de hierro en la ropa blanca y las manos.

Una cucharada de esencia de trementina, en la lejía contribuye mucho a la limpieza de la ropa.

El almidón cocido se mejora mucho añadiéndole un poco de goma arábiga o de blanco de ballena.

La cera amarilla y la sal dejarán limpio y pulido como el cristal la más oxidada de las planchas. Envolved un pedazo de cera en un trapo y cuando la plancha esté caliente frotadla con esta especie de muñequilla y luego con un papel espolvoreado con sal.

Una solución de ungüento mercurial en petróleo, a cantidades iguales, constituye el mejor remedio contra las chinches, aplicándolo a la madera de la cama o lo que hubiere de madera en la habitación.

El petróleo suaviza el cuero del calzado endurecido por la humedad; lo pone tan flexible y blando como si fuera nuevo. No repetir mucho la operación porque se echaría a perder el cuero.

El petróleo da el brillo de la plata a los utensillos de estaño; basta con echar unas gotas en un trapo de lana y frotar el metal con este trapo. El petróleo también quita las manchas en los muebles barnizados.

El agua de lluvia fría, con un poco de sosa, quita la grasa de las telas que admiten el lavado.

JUAN RAMON Y YO

por F. Contreras Pazos.

I

CADA cual vive su sueño. Yo vivo el mío, más real que la propia realidad, más eficaz, más decantado y más solemne. Mi sueño, en lo que toca a la lírica contemporánea, gira alrededor de los poetas que se hicieron, fragmentaria o totalmente, en la Residencia de Estudiantes de Madrid: Juan Ramón Jiménez, Federico García Lorca, Alberti, Altolaguirre, Emilio Prados, Gerardo Diego, Vicente Aleixandre, Pedro Salinas, Amado Alonso, Bergamín, María Teresa León, Jorge Guillén... No importa que no los conozca personalmente. Están en mí, proyectando su soledad jugosa, su ensueño de España, su lucha con las formas, con el árido buril de la palabra, con el eterno abismo entre lo concebido y lo plasmado. Sobre todo, el moguereño Juan Ramón. Pruebas de mi efusión por él, si no hubiera tantas en mi existencia, son el título y la técnica de mi primer libro: "Otro Platero". No he podido evitarlo. No he podido evitar mi pleitesía al autor de la mejor obra escrita en prosa poética en lengua castellana. No he querido tampoco. Me he recreado en ella. La ostento con orgullo, como un plagio no pecaminoso, ya que cada brote nuevo tiene del tronco en que se alimenta un regusto de su misma esencia. En último término, cada autor no es sino un trenzado de influencias, el pozo de una lenta elaboración espiritual forjada en la lectura, en la convivencia o en la humana reacción ante idénticos problemas: el amor, la angustia, el temor, el hambre, la muerte...

Cuando uno habla de Juan Ramón no puede evitar otros nombres gloriosos, que asaltan la mente a ramalazos: el de Antonio Machado y el de don Miguel de Unamuno. No formaban en las filas de la Residencia, aunque sí, el primero, en las de la Institución Libre de Enseñanza. Antonio Machado, iniciado en el modernismo de Rubén, halla pronto su propio camino: el del verso espejo de la tierra, el de la tierra espejo de la mujer: de una mujer, la suya, a la que sólo pudo gozar tres años de una vida vivida en intensidad, en tensión heroica. Unamuno, el gran náufrago, a puñetazos siempre con su temporalidad física, no emana de ningún modernismo, sino del milenario contrapunto vascocastellano que le haría abarcar todos los géneros de la sobriedad y la rudeza españolas. El primero, es el poeta esencial, el único además, de la generación del 98; el segundo, su soporte metafísico.

Juan Ramón no se pega a la tierra perenne y gloriosa ni convierte su existencia en agonía. Toda la poesía posterior a él bebe en él porque es el poeta señero por excelencia. Señero, es decir, solitario, enhiesto, señorilmente orgulloso de su propia esquivez. Españolísimo, por lo mismo.

Juan Ramón está por encima de la muerte y de la tierra.

Nada hay tan seductor como esta negativa del poeta al contagio de lo que de todos reside en cada hombre. Ni la extravagancia unamunes-

ca —o la diversidad de su individuo, si se prefiere— ha llegado nunca al rasero del poeta de Moguer. El polvo del camino de la vida nunca se ha posado en su alma. Su negativa al efugio, a la facilidad, al lugar común, es una lección ante la cual los demás escritores tenemos que presentar excusas. Es Juan Ramón una llama agitada por tan fina sensibilidad que se nos aparece como un desollado vivo. Por sus versos corren mil y mil diminutos vasos, mil y mil nervios sutiles que forman como la más delicada anatomía de su cuerpo anímico. La vida los hiere a la menor contingencia y Juan Ramón se impresiona como la placa fotográfica, como la retícula de un disco de alta fidelidad. Da dentera a veces escucharle. Se nos antoja mentira que un hombre haya conseguido una receptibilidad tan minuciosa.

Pero si la obra juanramoniana es un dechado de perfección nunca satisfecha —no hay poeta que más haya retocado sus versos a través de 56 años de actividad artística— su vida, limpia, incorruptible, sin alardes, callada, respalda su obra. No la hay en efecto más comprometida que la suya. Comprometida con el honor de su pueblo, con la calidad de su norma, con la limpieza de su conducta. Comprometida, sin alharacas, con la libertad. Este poeta que, por ser el más artista, podía haberse declarado cultor del "Arte por el arte", ha dado el ejemplo de su ética insobornable. Y cuando ha sonado la hora de la verdad, ha seguido el áspero camino del exilio. Por si su visión de España no era bastante sublime, ha tenido que sublimarla más en la ausencia, allá donde el amor a la patria se acerca, hasta rozarlo, al amor a Dios. Como si su calidad de hombre-isla no hubiera sido lo suficientemente explícita, encierra su ausencia de España en la tierra-isla de Puerto Rico. Y, en tal conyuntura, le llegan la muerte de su musa y compañera y el Premio Nobel de Literatura. Siguiendo el ejemplo de Pablo Casal, el andaluz ha dado la medida de una España que cayó en los campos de batalla y que ha resuscitado en tierras de destierro.

II

Desde "Almas de Violeta" y "Ninfeas" hasta su último libro —¿cuál?—, la meta de Juan Ramón es una: la Obra, con mayúscula: el molde donde vierte su yo, su juanramonismo, su fuego de príncipe de "Las mil y una noches". Juan Ramón es su propio alfarero. El Dios de su propia criatura. Padre e hijo de sí mismo. Antípoda de su propio centro. Es él y su contra él. Caudal y cauce de su río íntimo y concreto. Eternidad. Suma. Infinito.

Juan Ramón, el enamorado de las cosas, ha realizado, en arte, la fórmula de Stendhal con respecto al amor. Ha animado la desnudez más desnuda con una cristalización maravillosa que, luego, a él mismo se le ha vuelto antipática hasta hacerle tornar a su esencialidad primera. Este ir y volver estéticos podrían condensarse en uno de sus estupendos sintéticos poemas. La pura musicalidad, la voluptuosidad auditiva —e incluso óptica— del modernismo, se le ha convertido en metros y formas populares, infantiles, graves, leves. Tres de los versos del poema aludido reflejan su rebeldía, que se decide por lo infantil máximo:

"Vino, primero, pura,
vestida de inocencia;
y la amé como un niño".

Porque su lírica propia, la sin otro padre, ni próximo ni remoto,

que él, es antimodernismo en la medida que se desposee de galas, en la medida que se alambica. Pero la vida agria —esa vida que le balanceará entre la enfermedad y la convalecencia sin nunca permitirle alcanzar la meseta diáfana de la salud rotunda y total— llevará después su poesía al borde de un impresionismo que intentará detener el instante en matices, en aromas y en sonidos, un impresionismo no ya formal, sino absorbente y de fondo. La imprecisión y vaguedad de sus versos borrará la arquitectura del soneto; desaparecerá la sencillez temática —y aun la otra, la externa— y se agudizará el tono melancólico y un desequilibrio morboso y confuso que quizá coincida con la ruina de su familia, cuando Juan Ramón se consumía pensando en el suicidio, agotándose en visitas a los médicos, a las casas de socorro, a los sanatorios. ¡Miedo a la muerte, fragilidad que acaso nos lo hagan longevo —Dios lo quiera— y que al menos nos lo han traído hasta hoy, más enfermo, aunque también más glorioso que nunca! Tal exceso de vestuario lírico lo repudia él mismo cuando afirma:

"Luego se fue vistiendo
de no sé qué ropajes;
y la fui odiando sin saberlo.
Llegó a ser una reina
fastuosa de tesoros......
¡Qué iracundia de hiel y sin sentido!"

Sí, Juan Ramón, como tantas veces, estará a solas con sus bascas, con sus berrinches. Le molesta aquella farsa, que, a ratos, en sus cóleras de poeta excelso, le parece propia de furcia emperifollada y vana, y acaba eliminando todo lo que tiende simplemente a halagar el oído. Le tienta esa otra música, que se dirige al espíritu, melodía interior de que ya hablara Rubén en el prólogo de sus "Prosas profanas". ¡Adiós boato modernista, adiós fasto litúrgico! Forma clara y clásica de nuevo. Esencialidad. Médula. La atomizada poética se torna poética segura de sí misma. Y surgen el equilibrio y la intensidad emotiva que jamás poeta alguno lograra sobre la tierra:

"Más se fue desnudando.
Y yo le sonreía.
Se quedó con la túnica
de su inocencia antigua.
Creí de nuevo en ella.
Y se quitó la túnica,
y apareció desnuda toda...
¡Oh, pasión de mi vida, poesía
desnuda, mía para siempre!"

En tamaña desnudez que, con su precisión, se hace belleza absoluta, está el tuétano inefable que sólo él supo sorber, acaso porque vida y poesía son en él algo inseparable, mixtura recoleta de quien no ha querido hacer concesión alguna al presente para mejor y más pronto hallar la Eternidad. Porque escribir, para Juan Ramón, es recrearse —volverse a crear— en la Obra, eterna amiga íntima. Intima hacia atrás y hacia adelante. Hacia su inexistencia en el pasado y en el futuro. Amiga más fiel que él mismo de él.

"Crearme, recrearme, variarme, hasta
que el que se vaya, muerto, de mí, un día,
a la tierra, no sea yo; burlar honradamente,
plenamente, con voluntad abierta,
el crimen, y dejarle este pelele negro
de mi cuerpo, por mí!

Y yo, esconderme
sonriendo, inmortal, en las orillas puras
del río eterno, árbol
—en un poniente inmarcesible—
de la divina y mágica imaginación!

Este devenir y entrederramarse, este traspasarse del poeta en la

Obra, esta unamunísima disolución en la búsqueda de la inmortalidad —más plácida y veraz en el moguereño que en el vascosalmantino—, no envuelve ningún linaje de vanidad:

"Sé que mi Obra es lo mismo
que una pintura en el aire;
que el vendaval de los tiempos
la borrará toda, como
si fuese perfume o música;
que quedará sólo de ella
—si arruinado en nos—
el gran silencio solar,
la ignorancia de la luna".

Ahora que, tras una pausa, fluye la *rebeldía ante el anonadamiento*. El poeta se recobra y rectifica:

—"No, no; ella, un día, será
(borrada) existencia inmensa,
desveladora virtud,
será, como el antesol,
imposible norma bella;
sin fin de angustioso afán,
mina de excelso secreto...—
¡Mortal flor mía inmortal,
reina del aire de hoy!"

Dilatado —y profundo— panteísmo el de Juan Ramón, que ha originado tanto y tanto vitalísimo verso. Hombre-tierra, hombre-Dios, Dios hecho hombre, sobrehumana expresión del cosmos, brazo ejecutor de la inagotable poesía divina. (Como se quiera: la palabra es instrumento repropio, cual el violín). Eso es lo que han premiado los hombres de Estocolmo al cumplir —tardíamente, *como siempre, con España*— su último acto de justicia.

Escrituras e Inscripciones Americanas

De la obra de Florentino Ameghino

"La antigüedad del hombre en el Plata"

SEGUN los autores contemporáneos de la conquista, ningún pueblo americano poseía un alfabeto, y, por consiguiente, una verdadera historia.

Esto es exacto hasta cierto punto, pero en el día ya no puede negarse de buena fe que, si carecían de alfabeto, tenían por lo menos curiosos sistemas de símbolos o jeroglíficos que, aunque primitivos, no dejaban de serles de una gran utilidad. Así los indios de América del Norte tenían un sistema de escritura en verdad pitográfico, pero que les servía para conservar el recuerdo de sus grandes acontecimientos. Parece que la pitografía ha sido en todas partes el punto de partida de la verdadera escritura.

Pero, además de la pitografía, los Pieles Rojas tenían los wampun, que consistían en granos de diferentes colores fijados sobre correas de cuero, que les permitían expresar ideas que parece no les era posible expresar por medio de la pitografía.

Los quipos del Perú, como los wampun de América del Norte, eran cordones con nudos de diferentes colores que, según la opinión de Acosta (Historia natural de las Indias, 1591) servían positivamente de anales históricos y con ellos se escribían verdaderos libros, que desgraciadamente, como dice Maury, son en el día indescifrables. No deja, empero, de ser un hecho digno de mención que el wampun o quipo ha sido también usado por los antiguos chinos y tibetanos, y, quizá, por algún otro pueblo de la antigüedad.

Pero si la mayor parte de las naciones americanas no se habían elevado más alto que la pitografía, y los Pieles Rojas no habían pasado de los wampun y los quipos, en cambio los mejicanos tenían un verdadero sistema de escritura jeroglífica, compuesto de signos pitográficos, simbólicos, ideográficos y fonéticos que les permitía escribir, como ya hemos tenido ocasión de manifestarlo, verdaderos tratados de artes y ciencias. Obsérvese también que los mismos egipcios nunca consiguieron formarse un verdadero alfabeto, y que la misma escritura china actual es ideográfica, y se verá fácilmente que la civilización mejicana podía rivalizar muy bien con las civilizaciones antiguas del viejo mundo.

Pero si, por otra parte, nos atenemos a lo que nos enseñan las ruinas y monumentos que se descubren de un extremo a otro de América, tenemos forzosamente que admitir que hay inscripciones que nos revelan la existencia de pueblos más avanzados que los contemporáneos de la conquista, o si no que representan el pasaje de inmigraciones o individuos representantes de civilizaciones extrañas al continente y que se prestan a todos los sistemas de colonizaciones precolombinas que puedan inventarse.

La más célebre de todas estas inscripciones es la que se halla en la roca de Gighton en la margen derecha del río Taunton. Mathieu dice que esos caracteres fueron trazados por los atlantes, el año 1902 antes de

Cristo. El reverendo Egras Stiles decía que era una inscripción fenicia. El Conde de Gebelin pensaba que era cartaginesa. El coronel Wallencey pretende que es siberiana, mientras que Gravier y los anticuarios del norte afirman que es rúnica y que han podido leer en ella el nombre de Thorfinn; pero Chingwauk, jefe indio muy inteligente y entendido en la pitografía, a quien Schoolcraft presentó una copia de la inscripción, leyó en ella el relato de una victoria india sobre alguna tribu rival. Humbolt pretende que no es más que algún diseño rudimentario apenas bosquejado.

No menos *célebre* es una inscripción que existe en un disco de gres encontrado en el túmulo de Grave Creek, en el que hay grabadas 22 letras. Según el Dr. Wilson, el señor Schoolcraft que ha estudiado detenidamente esta reliquia, después de una larga correspondencia con un gran número de arqueólogos americanos y europeos, ha llegado a la conclusión siguiente: que sobre esas 22 letras, cuatro corresponden al antiguo griego, cuatro al etrusco, cinco a las antiguas ruinas del norte, seis al antiguo gaélico, siete al viejo erse, diez al fenicio, catorce al anglosajón y diez y seis al celtíbero y que además se pueden encontrar equivalentes en el viejo hebreo. Indudablemente, pues, la famosa inscripción de Creek es el talismán más famoso de esta especie que se haya encontrado hasta el día de hoy.

Otra inscripción que nos ha dado a conocer también el Sr. Schoolcraft es una esfera de piedra aplastada, que en un círculo que mide 8/10 de pulgada, tiene grabadas varias líneas acompañadas por un sólo signo alfabético, el Delta griego o la letra T y D de varios alfabetos antiguos, como también la letra Tyr en runo islandes representando el dios Tyr o una bola.

El Dr. Evans, hizo en 1859 una comunicación a la misma Sociedad Americana de Etnología sobre una hacha de gres encontrada en New Jersey trabajando un terreno, y en la que hay grabados 12 caracteres diferentes, a excepción de tres que parecen ser la repetición de un número romano. Algunos tienen cierta analogía con la inscripción de Creek. Dwight agrega que varios de los 12 caracteres son númidas (derivación fenicia) de cualquier modo que se consideren. Otros parecen una simple continuación de un mismo signo.

Si *esta gran* variedad de inscripciones jeroglíficas, simbólicas, pitográficas y aun alfabéticas, que se encuentran esparcidas, encierran un problema de difícil solución, otro más difícil aun y que debe llamar de preferencia la atención de los americanistas, es el que en Méjico y Centro América hubo un pueblo que tuvo un sistema de escritura más perfecto que el de los Aztecas. Si se tiene en cuenta el grado de perfección a que estos últimos habían elevado su sistema de escritura jeroglífica, difícilmente se podría suponer que en esas mismas regiones hubo un pueblo que tenía un sistema de escritura casi completamente fonético, y sin embargo, es lo que ya no puede ponerse en duda después de los trabajos de Rosay y de Brasseur de Bourbourg. Los pueblos que en tiempos sumamente lejanos poblaron Yucatán y Centro América, poseían un alfabeto fonético-jeroglífico. El hecho anunciado por el ilustre americanista, es en realidad de una importancia excepcional.

Los aztecas contemporáneos de la conquista no tenían más que un sistema de jeroglíficos imperfecto comparado con el de las naciones que los precedieron en Anahuac, Nahuas,

Olmecas y Toltecas que también poseían una escritura fonética y jeroglífica mucho más perfecta.

León de Rosay ha dado a la antigua escritura maya el nombre de calculiforme; se compone de una serie de figuras como la antigua escritura egipcia. Pero los manuscritos están escritos —dice el ilustrado profesor— en signos comparables a la escritura heráldica del valle del Nilo.

En Newark (Ohio), en un antiguo túmulo, se ha encontrado una inscripción compuesta de un gran número de signos diferentes, que los señores Roe, Bradner y Johnson creen hebraica.

Otra inscripción descubierta también en un túmulo de Iowa, grabado sobre piedra, presenta en una cara una escena de caza, en la que parece reconocerse la figura de un elefante, y en la cara opuesta una escena funeraria acompañada de 72 caracteres en su mayor parte diferentes unos de otros.

En Perú, en donde ya dijimos que en tiempo de la conquista no se usaban más que los quipos, también parece que existía una verdadera escritura, que no es la pitográfica, de la que también se encuentran rastros, y que seguramente, allí como en todas partes, es la más antigua.

De la misma opinión es D'Orbigny, que publica en su obra el dibujo de una antigua inscripción. Montesinos es en esto más explícito pues nos dice que los antiguos peruanos conocían la escritura, pero que después de una gran epidemia los sacerdotes dijeron que el uso de las letras era funesto y era necesario prohibirlo. Uno de los reyes de Perú prohibió en efecto, su uso bajo las penas más severas; y uno de los súbditos que algunos años más tarde se propuso inventar un nuevo sistema de escritura fue quemado vivo. En fin: ultimamente, en el interior de la República Argentina, en la provincia de Catamarca, acaba de encontrarse un gran número de inscripciones sobre rocas, todas muy parecidas unas a otras, y que nos parecen representar un sistema completo de escritura ideográfica. ¿No sería acaso ésta la antigua escritura peruana de que nos habla Montesinos?

Todas estas inscripciones manifiestan de una manera muy elocuente que han sido ideadas por pueblos que habitaban el continente, y que, a excepción de alguna que otra, ninguna relación tienen con las del antiguo mundo. Esa misma sucesión en una misma comarca, de más de un sistema de escritura confirma lo que ya hemos tenido tantas veces ocasión de repetir: que la población americana es de una antigüedad sumamente remota.

EL HIPO

Es una contracción espasmódica del diafragma, producida por alteraciones digestivas; generalmente prueba la existencia de una inflamación del estómago. Muchas recetas hay, más o menos eficaces, para quitar el hipo; por ejemplo, beber lentamente, taparse los oídos, tener miedo, etc. El medio más sencillo y sobre todo el más eficaz consiste en estornudar y para esto no hay sino que aspirar un grano de tabaco, con lo que se produce un estornudo suficiente para que desaparezca en seguida el hipo. Experimentadlo y veréis.

Para la conservación de limones y naranjas

Es posible conservar todos los años limones y naranjas. Para ello se les deja a los frutos una ramita, sin hoja, y se colocan en canastos o cajones, cuidando de que no se machuquen. Si algún fruto cae al suelo no se usa ni se tiene en cuenta para conservar, pues no sirve.

Se llevan los canastos o cajones con limones o naranjas a la pieza que se emplea para depósito y que puede ser cualquiera que pueda ventilarse y no llueva dentro. En la pieza depósito se tiene pronta una caja o cajón de madera de estas dimensiones: ancho, un metro; y altura cincuenta centímetros. El largo puede ser cualquiera.

Se emplea arena dulce, muy bien seca. Si la arena no es dulce, o muy seca, la fruta se podrirá en seguida. Se pone arena en el fondo del cajón hasta unos cinco centímetros de altura. Menos no, porque se pudre la fruta. Sobre esa capa de arena se colocan los frutos, pero sin que se toquen. Una vez hecha esta camada se tapa con arena dulce y seca hasta otros cinco centímetros, y sobre esa nueva capa de arena se pone, como antes, otra camada de fruta, sin tocarse. Y así sucesivamente se va llenando el cajón con arena y frutos. Al final se cubre con diez centímetros de arena dulce y seca.

En la Primavera se pueden sacar los limones o naranjas, y se gozará de una riquísima fruta, la que en esa época, si se fuera a comprar, costaría cinco o seis veces más de lo que por ella se gastó al comenzar su conservación. Y si se desea hacer negocio, basado en este fácil y sencillo procedimiento, el ensayo puede hacerse en cualquier rinconcito de una granja o simple casa habitación.

Pero hacemos notar que la fruta se conserva poco, después de retirada de la arena.

VOCABULARIO GAUCHO

por Arturo Berro

PALABRAS del vocabulario criollo extractadas de entre las menos difundidas y de cuyas acepciones sin estar representadas en su totalidad, se ha tratado de enunciar las más originales y de interés:

A

ABICHADO. Animal con heridas agusanadas debido a querezas depositadas por las moscas.

ABOMBADA. Estado de la carne pasada casi putrefacta.

ACEDA. Olor y gusto particular de la grasa al descomponerse.

ACODILLAR. Aprisionar un animal impidiéndole movimiento. Corte que se usaba hacerle a los animales bravos o matreros en los músculos de la mano, para evitar su huida o dispersión.

ACOLLARADO. Animal o persona unida a otra por distintos medios, collera, etc. Dícese de persona que hacen vida marital sin estar casados.

AGACHADA. Dicho inesperado, ocurrencia o chiste.

AGUAYTAR. Esperar la oportunidad, espiar, acechar.

ALBARDÓN. Pequeña loma existente paralela y anterior a la barranca de ríos y arroyos.

ALMIREZ. Mortero chico de piedra que se emplea para pisar sal, ajos, etc.

ANDADOR. Llámase también sobrepaso, al andar del caballo levantando la mano y pata a un tiempo y del mismo lado.

ALZADO. Animal en celo. Dícese también del animal o persona que huye de la querencia evitando el dejarse agarrar.

ANDARIVEL. Espacio que separa los caminos por donde corren los caballos en carreras de campaña.

APARCERO. Compañero, amigo. Dícese de dos que disfrutan los favores de una misma prenda.

ARGEL. Caballo que tiene una sola pata blanca.

ADICIONADO. Animal con una o más lesiones viejas aparentemente curadas.

B

BAÑA. Gordura en el yeguarizo que se le forma en la capadura.

BASTERA. Matadura producida por el basto ya por mal ensillado o excesivamente duro.

BENTEVEO. El peón que barre, limpia y recoge los bellones de la cancha donde se esquila.

BICHOCO. Animal muy trabajado con nudos en las rodillas.

BINZA. Nervio del testículo del animal y cuyo corte origina su capa.

BOLADA. Ocasión, suerte inesperada, oportunidad que se pide u ofrece para ayudar a hacer una cosa.

BOLAZO. Disparate o mentira muy exagerada o fuera de lugar.

BOLAPIÉ. Altura de las aguas en las que un animal nadando, alcanza a hacer pie.

BRAGADO. Pelo del animal que se distingue por una mancha blanca en la verija.

BRAZADA. Medida equivalente al largo de los brazos abiertos desde la punta de los dedos. Dícese también, refiriéndose al andar de los yeguarizos.

BRETE. Corral chico donde se hace más fácil la lidia de los animales.

BROZA. Hojas y tallos secos de pastos y cardo que queda comúnmente en los campos pasado el verano.

C

CABORTERO. Animal o persona de mucho recurso para salirse con la suya.

CARONEAR. Amansar de abajo sacando las cosquillas con una jerga o bolsa.

CANGRIO. Lanar difícil de esquilar por arrugas o sarnoso.

CAPADURA. Bolsa de los testículos rellena de grasa y característica de los animales gordos.

CHAFALOTE. Animal pesado, sin bríos ni soltura para andar.

CHANCLETEADO. Dícese del mate que es acarreado.

CHAPINO. Animal de vaso largo en exceso que lo hace adicionado.

CHARQUEAR. Agarrarse del basto o de los cueros para no caerse del animal que se monta, acto que hace caer en ridículo.

CHARCÓN. Animal que aparenta ser flaco sin serlo.

CIMARRÓN. Animal que gana el campo haciéndose cerril sin contacto con la gente. — Llámasele así también al mate amargo.

CORTADO. Animal lastimado en el paladar por el bocado del freno y cuyo defecto se manifiesta por ser de muy mala boca.

CHICLÁN. Animal cuyos testículos son ostensiblemente uno más grande que el otro.

CHIRIPA. Casualidad, sin querer o decir una cosa.

CRIBADOS. Adornos del calzoncillo por su parte baja, muy usados cuando el chiripá era de uso corriente.

CUCAÑERO. Cosquilloso, huidizo, de costumbres mal adquiridas.

COSTEO. Trabajos consistentes en arrocinar a los animales familiarizándolos con la gente y faenas del campo.

CARONERO. Facón grande que se usa bajo los cueros.

CANGALLA. Horqueta que se pone en el pescuezo de animales vandeadores para evitar pasen los alambrados.

D

DESBOLADO. Renguera producida por la sacada o quebradura del fémur.

DESGRACIARSE. Cometer una muerte o cualquier otro delito grave pasible de pena.

DESORTIJADO. Renguera del yeguarizo al sentirse de las coyunturas de la canilla.

DESVIRAR. Sacarle las aristas al tiento a filo de cuchillo emparejándolo antes de emplearlo para cocer o trenzar.

DESPICHICADO. Renguera del animal cuya lesión afecta a los pichicos.

DESOCADO. El yeguarizo despichicado.

E

EMPOCHARSE. Atrevimiento, falta de respeto al hacer o decir una cosa que puede promover reacción o castigo.

ENFRENAR. Parte de la lidia de domar en que el animal aprende a tomar el freno familiarizándose con él y obedecer a su presión.

ENTECADO. Enfermedad de origen microbiano y parasitario que generalmente se manifiesta en el destete y mudada de dientes. Dícese asimismo de los animales que por haber sufrido grandes privaciones, están flacos y desnutridos.

ENTREBADO. Empaste. Enfermedad en el vacuno producido por los gases del trébol o cardo. Usase pincharlos en el vacío para evitar de que mueran meteorizados.

ESCARCEADOR. Caballo que tira las riendas subiendo y bajando mucho el pescuezo lo que le da mucha gracia a su andar.

ESTRELLERO. Cabalo que anda de cabeza muy alzada.

ESPEADO. Estado en que quedan los animales muy marchados o que por andar por caminos escabrosos se resienten de los vasos o pezuñas, lo que les da un modo muy particular de caminar.

ESCAÑO. Banco largo usado en las cocinas de campaña para dos o más personas.

G

GALPÓN. Andar propio de los baguales que aun no han aprendido a soltar el galopé.

GARRAS. Desperdicio de los extremos de los cueros empleados comúnmente en la fabricación de la cola.

GUACHA. Animal que ha perdido la madre. Llámasele a un rebenque de cabo corto y sotera ancha y gruesa apropiado para domar.

GURUPA.Abultamiento que se hace por delante y bajo los cueros para comodidad y mantenerse mejor en el recado, poniendo generalmente el maneador o boleadoras.

H

HABA. Cornocidad o callo que se forma en el paladar atrás de los dientes en el yeguarizo, lo que les impide cortar el pasto y por lo que éstos enflaquecen sin causa aparente.

L

LATA. Con lo que se paga al esquilador al soltar la oveja esquilada y que terminado el trabajo se convierte por su importe en dinero.

LONJA. Pedazo de cuero yeguarizo del que se sacan los tientos para cocer.

LUNANCO. Animal que tiene un lado del anca más alto que el otro.

M

MACETA. Trozo de madera dura en forma de botella que se usa para ablandar las lonjas de cuero crudo. Dícese también de un animal con los nudos gruesos por el trabajo.

MANADA. Grupo de yeguas con sus crías y cojudo.

MARIQUITA. Palenque muy fuerte enclavado generalmente en mangueras para lidiar animales chúcaros.

MACHORRA. Animal hembra que no puede tener cría.

MANCARRON. Caballo viejo y ya de poco servicio.

MIRIÑAQUE. Grasa que se les forma al costado de la cola a las vacas muy gordas generalmente a machorras o falladas.

MORCONA. Tripa culera. —vale decir la más gruesa que termina en el ano. En las vacas gordas, dícese por el entrepiernas que indica su estado de gordura.

MUCHACHO. Puntal que llevan los vehículos de dos ruedas para guardar el equilibrio al desunirle los animales.

N

NACIDO. Grano que sale en el lomo y cruz de los caballos generalmente de usar bajeras muy sudadas.

O

OREJANO. Animal sin señal ni marca que atestigüe propiedad. Dícese también de animales ya marcados y quemados nuevamente con el hierro al revés.

P

PALETEAR. Maturrangada en el acto de degollar una res, al desviar el cuchillo hacia la paleta en vez de dirigirlo derecho al *corazón* y prolongando la agonía al ani innecesariamente.

PARADOR. Habilidad del hom... de a caballo, consistente en salir parado al ser despedido de su montura por *rodada u otra* causa.

PELLA. Manta de grasa que cubre al animal muy gordo entre cuero y carne.

PICANA. Anca de los animales siendo muy apetitosa la del avestruz y vacuno.

PIHUELO. Parte de la espuela que sostiene la rodaja.

PININOS. Modo de caminar el animal espeado sobre la punta de los vasos.

R

RECALENTADO. Defecto del caballo en la boca adquirido por mal tirado o exigido por el freno más de lo debido.

REMANIADO. Cuando se corta uno o más tientos del lazo. Dícese de un animal o persona que va en desventaja.

REQUINTAR. Quebrarse el sombrero hacia atrás.

RETARJADO. Animal que se emplea en las manadas para encelar las yeguas y que por una intervención quirúrgica está impedido de fecundarlas.

RESERVADO. Animal mañoso cebado a voltear a quienes lo montan.

REYUNO. Animal con una orjea cortada.

S

SANCOCHO. Caballo mal domado en la boca.

SOLERA. Alero o prolongación del techo de un rancho.

SANGRADERO. Zanja por donde desaguan la saguas llovidas.

T

TIRADOR. Delantal de cuero de carpincho o de vaca usado para los trabajos de a pie principalmente pialar, llamado comúnmente culero.

TACURUCES. Hormiguero a flor de tierra de suma dureza. Dícese de los montículos de tierra que se forman con el pisoteadero de los vacunos.

TARJA. Señar o muesca que se hace por lo general sobre una madera para contar los animales que se van marcando en una yerra.

TEMPLERO. Caracú de vaca empleado para sacar caldo y que por lo sustancioso permite repetidamente realizar la operación.

TESTERIADOR. Caballo que mueve la cabeza tirando las riendas hacia arriba.

TRASFOGUERO. Tizón grande generalmente de madera dura que se emplea para mantener por varios días el fuego en los fogones.

TONGORI. La vena aorta de los animales cuya dureza al secarse es utilizada para encabar cuchillos, etc.

V

VENTENA. Gaucho despejado y con arbitrios para salir en bien de cualquier lidia o apuro.

VENADO. Se dice de la persona que anda trabajando sin haber tomado mate aún.

VORACEAR. Hacer una cosa desmedida, emponcharse, armar demasiado grande.

Y

YAPA. Parte más gruesa del lazo que une a la argolla y que facilita la apertura de la armada.

PARA QUE UN CABALLO SEPA ANDAR HACIA ATRAS

Hay una manera muy sencilla de enseñar este paso a un potro; consiste en ponerle los dedos entre la punta del hombro y el esternón. La menor presión en este punto hace retroceder al animal.

Si al hacer se tiene cuidado de decir, constantemente "¡atrás!" el animal comprenderá en seguida la asociación de esta palabra y el retroceso y procederá en consecuencia.

PARA QUE LOS CABALLOS NO COMAN LA AVENA DEMASIADO DE PRISA

Mézclese la avena con volumen igual de paja picada. Como el caballo no se puede tragar la paja sin masticarla, tendrá que masticar al mismo tiempo la avena.

LA ARAÑA HOMICIDA

Consideraciones Generales sobre Aracnidos

por el Ing° Aquiles Silveira Guido

INTRODUCCION

DENTRO *de los animales que* pueblan nuestro país existen aquellos que, por su peligrosidad tóxica, deben merecer una especial atención: correspondiendo citar para el caso las víboras y las arañas. En el Uruguay, en general, son las víboras las primeras en ocupar nuestro pensamiento conforme se habla de animales venenosos, cuando en realidad estamos más expuestos a las "mordeduras" de arañas que pueden estar en el guadarropa, en la biblioteca, en las hendiduras de las paredes o pisos, en el jardín, etc.

Las víboras, ordinariamente, están alejadas de los centros poblados, pudiéndose "tropezar" con ellas en el ambiente de chacra y más fácilmente en las zonas serranas o de ríos. Es así, que en el campo debemos cuidarnos especialmente de las víboras de la Cruz o Yaras o Cruceras o Yararacas (científicamente denominadas *Bothrops*) que son las más abundantes y peligrosas; aunque también podría hallarse alguna peligrosa cascabel (*Crotalus*), ya rara para el Uruguay. La Coral (*Elaps* spp.) no ofrece mayor gravedad por tener una boca muy pequeña, aunque su veneno sea terriblemente tóxico. En la práctica, pues, es necesario cuidarse solamente de la víbora de la Cruz o Yara, mientras que las arañas ofrecen varios géneros peligrosos, conveniendo citar a la Araña del lino (*Latrodectus mactans* Fab.), las licosas (*Lycosa* spp.), la araña de la banana (*Ctenus* sp.) que suele venir en los cachos de bananas provenientes del Brasil, y la araña homicida (*Loxosceles laeta* (Nicolet)).

Las arañas venenosas han sido bien estudiadas por investigadores rioplatenses como M. Biraben, J. E. Mackinnon, A. Ibarra Grasso, J. Witking, L. Arroyo, etc. Las investigaciones de estos autores deben ser consultadas cuando se pretenda profundizar sobre el tema.

En el Almanaque del año 1957 hemos escrito sobre la Araña del lino, para el año 1958 escribimos sobre la Araña Homicida. Ambos trabajos carecen de originalidad, siendo su propósito el divulgar datos poco conocidos.

CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE ARAÑAS

Las arañas son animales originariamente segmentados, aunque aparentemente no lo pareciera. Se distinguen por tener el cuerpo dividido solamente en dos porciones, el cefalotórax y el abdómen. *Quelíceros* (órganos de ataque, defensa e inyectores de veneno) con una especie de col-

millos venenosos. Tales quelíceros son piezas pequeñas que se insertan en la parte anterior de la cabeza, en la región membranosa que separa el borde frontal del labio superior. Respiran por medio de una especie de pulmones en forma de libro y tráqueas situadas en la base ventral del abdomen.

Los hilillos utilizados para tejer las telas características son originados por dos o tres pares de órganos hilanderos situados abajo en el extremo del abdomen. Cada hilillo tiene varias hebras muy delgadas que generalmente no tiene un diámetro mayor a la 25 millonésima parte de un milímetro. Los hilos son tan fuertes que, en proporción, superan al acero.

Las redes tejidas son trampas muy ingeniosas que las utilizan para cazar las presas que le servirán de alimento, para defensa y mismo para tomar comunicación con lo atrapado, sea bueno o malo para ella.

Las arañas son cazadoras de insectos y otros animales pequeños, atrapados en sus telas, aunque también las hay que se alimentan de víboras, ratones, etc.

Los tóxicos inyectados por las arañas, ordinariamente, matan con rapidez a sus pequeñas presas, no afectando, en forma grave, a los animales mayores (incluso hombres). Sin embargo existen especies, como las citadas, que son muy venenosas.

De una manera general, dice P. Grassé, los efectos de los venenos son muy fuertes sobre animales pequeños, particularmente artrópodos, aunque también sobre vertebrados: un pájaro mordido por una araña de la banana muere en 20 minutos; un ratón sucumbe más rápido aún después de recibir una inyección de 1/10 a 1/20 de miligramo del veneno de una araña del banano; también un pájaro mordido por una araña *selenoscomia* perece en 30 segundos.

"El aparato venenoso característico de los arácnidos está constituido por un par de glándulas, situadas en la parte anterior del cefalotórax, estando *el canal excretor* dentro de los quelíceros con salida en un pequeñísimo orificio que está cerca de la punta (similar a una aguja hipodérmica".

"Los venenos de las arañas, generalmente, son líquidos incoloros, ligeramente turbios. Existen venenos neuro-tóxicos (araña del lino, araña de la banana), venenos gangrenosos de fuerte acción necrosante y venenos mixtos con acción gangrenosa asociada a fenómenos tóxicos". Es así que las arañas, según su comportamiento podrían dividirse:

1º *Arañas completamente inofensivas*, debido al poco desarrollo de *sus quelíceros que no les permite* morder o a que sus venenos son poco activos. Caso de la mayoría de las especies.

2º *Arañas capaces de producir un dolor leve momentáneamente.* Existen *arañas grandes de apariencia terrible*, que están en este grupo (arañas pollito, etc.).

3º *Arañas capaces de provocar accidentes graves.* En este grupo se incluyen las arañas objeto de nuestra preocupación, como la araña del lino, la araña homicida, la araña de la *banana*, etc.

ARAÑA HOMICIDA

Descripción.

Se trata de una araña de aproximadamente 15 *milímetros*. De as-

pecto general ceniciento-rojizo, con abdomen gris oscuro brillante. Cabeza con seis ojos, dispuestos en tres pares. Patas más bien largas. El abdomen es aovado, bastante voluminoso.

Aspecto débil, de movimientos más bien lentos. Son huidizas, tímidas.

Son arañas domésticas u hogareñas, forman telas de aspecto algodonoso.

Datos de interés general.

Se trata de una araña incuestionablemente venenosa. Sobre el particular Mackinnon y Widkind dicen: "Las dos observaciones en que se identificó la especie de araña ponzoñosa por haber sido capturadas infraganti permiten afirmar que *Loxosceles laeta* produce en el lugar de la mordedura lesiones de la piel muy intensas, constituyendo una placa de gangrena seca. Además la citada especie es capaz de producir exantema generalizado, lesiones viscerales renales y hepáticas, así como síntomas que parecen depender de una hemólisis".

"En los sujetos que no fallecen, una regresión espontánea, muy notable, de los síntomas generales se observa entre el quinto y el séptimo día de enfermedad. Los síntomas generales también mejoran, quedando una cáscara que debe ser eliminada y luego una ulceración. En resumen, entre el quinto y séptimo día desaparecen los signos de intoxicación general, si existían, quedando reducido el caso a una lesión local".

"La mayoría de los mordidos vivían en viviendas viejas o rústicas de los alrededores de Montevideo. La mayoría de las mordeduras se registran en los brazos al colocarse una prenda de vestir en donde se ha introducido una araña. Algunos casos parecidos se registran en los miembros inferiores".

"La edad de los mordidos osciló entre siete y sesenta y nueve años. Los casos de fallecimiento se registraron en dos niños de siete y once años.

CONTROLES

Para combatir a la araña debemos utilizar procedimientos preventivos y de exterminio.

Las medidas preventivas consisten en limpiar periódicamente las bibliotecas, quitando y volviendo a poner los libros, limpiar la parte posterior de todos los muebles, cuadros, gobelinos, etc. Evitar la permanencia de hendiduras en las paredes y puertas. Examinar, antes de ponerse, las ropas que pudieran estar en locales viejos, galpones, etc.

Higienizaciones periódicas totales en las casas son convenientes, no separándolas más de 4 meses.

Control químico.

Son adecuados los espolvoreos que contengan alrededor de 2 % de Lindano, o sino las atomizaciones a base de querosene que contengan alrededor de 1 % de Lindano. Tratar las paredes y las partes posteriores de los muebles con Lindano ayuda, además, a combatir las moscas, mosquitos, cucarachas, chinches, pulgas, piojo de los libros, etc. Existen casas comerciales organizadas para hacer tratamientos totales, lo cual da muy buen resultado.

MEDIDAS DE PREVENCION Y TRATAMIENTO

Habiendo sido "mordido" por una araña convendrá esmerarse para cazarla, lo cual es muy importante para el médico, el cual debe llamarse inmediatamente.

Para el tratamiento de la víctima desconocemos que exista un remedio concreto, pero transcribiremos lo que A. Ibarra Grasso da en Arañas y Araneismo (*Rev. Semana Médica. Tomo Cincuentenario, 1944*).

"Para evitar sorpresas desagradables deberá mantenerse entonces bajo vigilancia y durante lo menos 24 horas, a cualquier persona mordida por araña desconocida; o, especialmente si se trata de niños, podría aplicarse una inyección preventiva de suero glucosado isotónico, como se sugiere más adelante".

En general, de acuerdo con mis experiencias y los detalles de las observaciones clínicas publicadas, creo que deben tomarse como síntomas premonitorios de la forma necrótica o de la mixta: La persistencia del *dolor fuerte* por más de *media hora*, o su aparición o reaparición después de ese tiempo de producida la picadura; así como la formación de manchas violáceas o equimóticas en el punto mordido o en *sus cercanías. También el edema*, cuando persiste o se forma después de las cuatro horas".

"Cualquiera de estos síntomas aislado, debe tenerse igualmente en cuenta".

"La diferenciación entre ambos tipos, necrótico y mixto, será dada por la aparición o no, de los primeros síntomas de este último (decaimiento, náuseas, cefalalgia): síntomas que pueden presentarse ya a las 3 ó 4 horas".

Como en el caso de las picaduras de víboras, el único tratamiento seguro es la sueroterapia. El inconveniente en lo que respecta a las arañas peligrosas, es que hasta la fecha sólo existen 3 sueros: Anti-ctenus, anti-lycosa y anti-latrodectus. Haría falta, según Ibarra, sueros contra *Acanthoscurria y Loxosceles*.

"A falta del suero específico sólo queda el tratamiento sintomático, de mediocre resultado en los casos serios".

"Las ligaduras son prácticamente inútiles, desde que no impiden la difusión del veneno, el cual "se propaga, sobre todo infiltrándose en los tejidos, en particular por la vía nerviosa"; y además son peligrosas, pues aumentan la tumefacción y favorecen las gangrenas (Vellard)".

"Teniendo en cuenta el valor antitóxico de la glucosa, será en general preferible, sobre todo contra los venenos mixtos, el suero glucosado *isotónico*, al de cloruro de sodio...".

"La morfina puede ser empleada sin peligro para calmar los dolores demasiado violentos".

Volvemos a insistir la conveniencia de acudir inmediatamente a un médico, y si es posible a médicos especialistas de los cuales tenemos muy capacitados.



ARAÑA HOMICIDA
(Loxosceles Laeta)

IDOLATRIA

por Evaristo González Arenas

Atávicas reminiscencias se habían condensado en un espíritu que parecía haber nacido solamente para adorar estrellas. El Chango Prudencio, desde temprana edad sufrió la sugestión irresistible del inconmensurable cósmo, poblado de ignotos mundos y brillantes soles nocturnos que reverberaban en las profundidades del espacio, cual si fueran fantásticas luciérnagas. Ese incomprensible centelleo que durante las noches miraba obsesionado y que lo sumían en inquietos sueños, a veces le arrancaban preguntas que él mismo no sabía contestar. Tendido sobre los cueros caprinos y las manos puestas debajo de la cabeza, en las noches estivales quedaba prisionero del misterio del cielo donde sus ojos se perdían en la luminosidad de los remotos astros que brillantes parpadeaban en la distancia y que al mirarlos fijos hasta le parecía que le hacían señas.

—¿Qué habrá allá 'rriba? —se preguntaba a menudo.

Los cabreros conocían su historia. Lo vieron crecer y andar siempre detrás de las cabras. Era el mejor pastor de la comarca. A veces ellos le entregaban sus animales para que los cuidara. Sorteando precipicios y aprovechando atajos conducía a las cabras a los altos y fértiles prados donde las hacía pastar. Allí, perdido entre los cerros permanecía semanas enteras acompañado solamente de sus pensamientos y su quena, cuyas sentidas melodías telúricas se las dedicaba a los astros. Colmaba su alegría cuando el ardiente febo cumplía su diaria jornada y —pensaba él— que cansado de andar por entre las nubes, se retiraba a dormir detrás de los más altos picos de la cordillera. Dueño él de las alturas, soportó siempre el castigo de los vientos blancos y mitigó su hambre y fatiga con la coca, ÿerba que le daba energía compensadora a su cuerpo para pasar las noches a la intemperie.

Cuando los cabreros lo sorprendían sobre algún peñasco oteando el cielo, meneaban la cabeza dando a entender con gestos que el chango había nacido trastornado a causa del susto que sufrió la madre la noche del terremoto, poco antes de que él naciera.

Ña Celestina sufría por la curiosa rareza de su churi, al que en la comarca lo tenían por loco. Ella sabía que no era cierto, pero no podía adivinar porque él se pasaba las noches mirando el cielo. Su alma de madre al fin comenzó a dudar. La afición obsesionante de su chango la hizo creer que quizá todo fuera causa del imperativo de su edad y que sin él saberlo, la ley natural de la vida comenzaba a torturar a su espíritu de muchacho fuerte y sano. Para curarlo se le ocurrió traerle una chola hermosa para que él le mirara los grandes ojos y se enamorara.

Una pena grande la invadía cuando otros cabreros respondiendo a sus averiguaciones le contestaban, sonriendo:

—'Ta en loj cerros el chango.... 'tá espiando qu'el sol se dentre pa 'mirar el cielo...

Sabía ella cuál era la intención de

quienes conocían la incomprensible obsesión estelar que tenía su hijo y que nunca en la comarca se le conoció a otro chango. Se desesperaba, esperándolo.

——:::——

Un atardecer apareció de nuevo en el valle arreando al hato de cabras. Los animales llegaron retozones y él fue entregando a sus dueños.

—'Tan gordas — le dijo a ño Ponciano.

El viejo comenzó a contarlas. Yéndose Prudencio, le gritó:

—'Tan todas, pero cuéntelas nomás.

—Si, no sea que me 'aigas perdio alguna por comerte las estrellas.

Las palabras del viejo sonaron en los oídos de ña Celestina, como un *azote*. Su hijo que la vió *en la* puerta del rancho le dijo: —'No li 'ága caso mama.

Las cabras conocedoras de la querencia enderezaron hacia el corral de pircas. Mientras él las encerraba en el chiquero, ella le calentó la comida.

Sentado en el suelo y con el plato entre las piernas, *gustando* al típico alimento, exclamó:

—¡'Ta rico el locro, mama!

Silenciosamente seguía ella todos sus movimientos. Trataba de adivinar si era cierto que su hijo estaba loco, como todos decían. Sin levantar la cabeza del plato ella lo vió que sonreía secretamente.

—¿'Tas contento?

—¡Ah... já!

Ella miraba a su churi y no sabía como abordar el tema que había pensado para salvarlo. Al fin le preguntó:

—¿Querís que te traiga a la Teodosia pa' que viva con noj'otros?

—...

—Me ha dicho que te quere.

—¡Ah... já!

—¿Y voj qué decís?

La pregunta materna lo hundió en el *mutismo*. Un silencio molesto los envolvió. Afuera, como un himno a los astros, se oía el sinfónico concierto de los bichos negros. Una brisa suave y templada, traía de los altos valles el perfume de las flores silvestres. El Chango dejó su plato, recogió unos cueros y fue a tirarse boca arriba sobre un peñasco y se quedó mirando el cielo tachonado de titilantes estrellas.

——:::——

La madre se le acercó. Lo vió quieto: parecía dormido. Ella conocía sus insomnios. Sabía que le venían cuando extasiado se quedaba mirando la bóveda celeste. Silenciosa *se sentó a su* lado. *Preocupada* lo observaba. Como un susurro le sopló al oído.

—¿No te cansás de mirar el cielo m'hijo?

—¡*Es tan lindo*!

—¡Te 'tas enfermando!

—No 'ai ser.

Pensamientos distintos bullían en ambas cabezas. Ella quería apartarlo de *su enfermiza idolatría* y *él se* aferraba a su ideal contemplación. Miraba el cielo como si él quisiera desentrañar el enígma del cósmo.

—¿Hace mucho que no duermes?

—Sí.

—¡'Tas enfermo!

—No, mama — y seguía con los ojos clavados en el infinito.

¿Qué vés allá 'rriba? — le preguntó.

—Si supiera usted mama...

El Chango silenció su recóndido secreto. El en su contemplación sideral había descubierto una misteriosa estrella que obsesionante resplandecía en el firmamento. Cuando

sus ojos ansiosos la buscaban en medio de esa inmensa bruma que forma la vía láctea, noche tras noche se le ofrecía nimbada de luz. Al principio se le mostraba tímidamente esquiva. La observaba y como si ella ruborosamente lo espiara, aparecía y desaparecía en el misterioso arcano, semejante a esos astros flamígeros que son regidos por las inmutables leyes del Universo, que irrumpen de pronto en el espacio con sus destellos brillantes y de nuevo se pierden otra vez en la insondable oscuridad de la esfera celeste.

—La Teodosia te quere.

El ya había penetrado en la zona ideal de sus sueños. No la oyó. Seguía con sus ojos clavados en el cielo. Miraba a su estrella. Se le antojó pensar que desde lo alto a su vez ella lo miraba. Su ilusa concepción le hizo creer que también ella se había familiarizado con él y que esa noche, como una sutil coqueta se le ofrecía con sus mejores galas que cambiaba todas las noches: lucía su vaporoso traje de color rojo de fuego. Nunca la vió tan hermosa en su cita nocturna. Su hechizo se trocó en pasión y en su febril fantasía imaginó que su utópico amor, era estelarmente correspondido.

—La Teodosia te quere — volvió a decirle su madre.

—Yo mama, quero a mi estrella.

—¡'Tas enfermo m'hijo!

—Las estrellas hablan, mama. Las otras noches —siguió diciendo— de repente se asomó por detrás de los cerros. Como yo no la viera, triscó sus dedos y llamándome fue a esconderse detrás del Aconcagua. Levanté una inmensa escalera y fuí a su encuentro. Emocionado temblé al verla.

—¡'Tas mal m'hijo!

—¿Sabe mama, que me dijo?

—Qué.

—Ven, ven conmigo amor mío: yo te haré que duermas en mi regazo, y me hizo posar la cabeza en su falda de luz...

—¡Pobre m'hijo!

—Me hizo caricias...

Angustiada la pobre madre, compadecía a su chango.

—..."te quiero, me dijo. En mi mundo sideral —agregó— nunca a nadie le confesé ni dije palabras de mi amor; no dije tampoco frases de cariño a astro alguno ni acaricié nunca la monstruosa cabeza belluda a ningún cometa...

—¡pobre churi deliras!

—Mis manos que la acariciaron guardan dónde usted las vé mama, la sublime sensación de su luminoso rostro que yo palpé.

—Pobre m'hijo. Tienen razón, 'tas loco!

—Quise abrazarla pero su cuerpo que era de luz y aire, se desvaneció. Era como una maravillosa ilusión.

—¡Pobre mi churi. 'Tas enamorau de la hija de Dios.

La luminosa estrella triscó de nuevo sus dedos de luz allá en lo alto y protegida por el albor del nuevo día comenzó a esfumarse otra vez en la inmensidad celeste. Desesperado gritó:

—¡No te vayas entoavía, Alma!...

El lastimoso eco quedó vibrando en los cercanos cerros.

——:::——

Ña Celestina suavemente tocó a su hijo. El sol ya caldeaba la atmósfera. El Chango se puso de pie sobre la rosa. Quiso adelantar un paso y resbaló hasta el suelo. Entristecida comprobó la anciana que su churi por querer profanar el secreto estelar del Universo, había quedado ciego.



¿Tiene Ud.

exacta conciencia de su responsabilidad como jefe de familia?

Siendo así, debe tener ya un buen

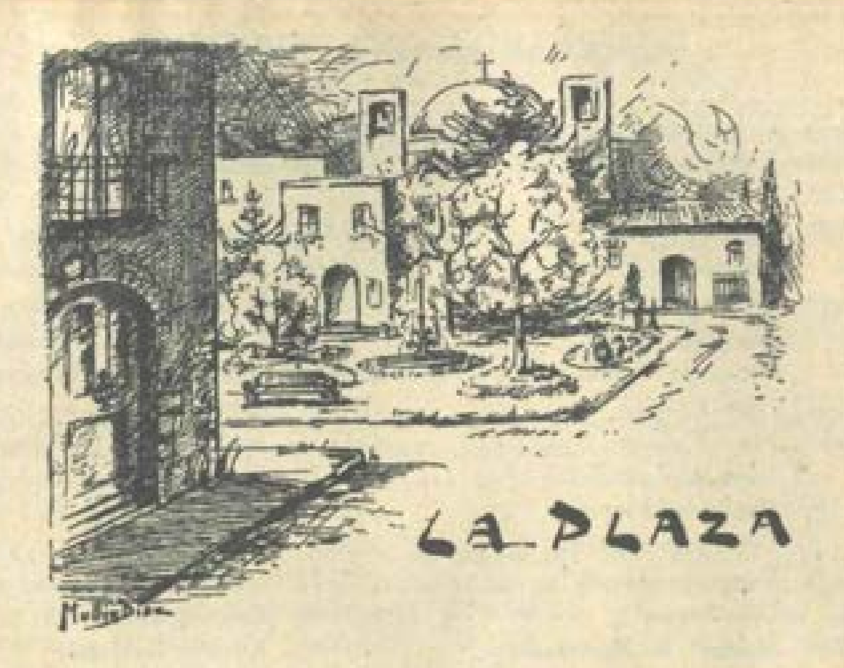
Seguro de Vida

Consúltenos

Sección "VIDA"

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Casa Central: AVDA. AGRACIADA Y MERCEDES
SUCURSALES Y AGENCIAS EN TODO EL PAIS.



LA PLAZA

por Selva Marquez

Hay una plaza con límite de hierbas
y en el centro una estatua sin nombre, que
[camina

Los zaguanes, lejos de la plaza se ríen
con zafias carcajadas de limones maduros,

Detrás de las cortinas cierran el horizonte
las mujeres atadas por el pie a la costum-
[bre

y suspiran los relojes con duendes y se es-
[pulga
el oso de la alfombra con un cuento de
[nieves.

—Mamá: ¿puedo salir para beber la noche
que tiene azúcar, mieles y sabor a naranja?

—Cuidado con la plaza demasiado de no-
[che,
niñas, por esta plaza llena de lobizones!

—Pasearemos contando los pasos, uno a
[uno,
hasta el farol alerta donde termina el
[mundo.—

(El bar abre una boca de labios succionantes
y un acordeón se estira hasta tocar el sue-
[ño).

—Ay! que si yo pudiera... ay! si mi paso
suelto...
(el tango es un camino de pañuelo de
[seda).

Quién sabe lo qué espera la noche de la
[plaza
debajo de la negra cabeza del magnolio,
quién sabe lo qué espera...

Las hierbas, pobres hierbas, más pobres
[todavía
en esta pobre plaza de pobres casas ciegas.

El maniquí de cera de la tienda, desnudo;
tiene patas de palo, como todas las cosas,

menos los bandoneones y las niñas de no-
[che.—
La plaza: un laberinto con entradas pro-
[hibidas.—

GOBERNANTES DEL URUGUAY

1828-30 José Rondeau
1830-34 Fructuoso Rivera
1834-35 Carlos Anaya
1835-38 Manuel Oribe
1838 Gabriel A. Pereyra
1838-43 Fructuoso Rivera
1843-52 Joaquín Suárez
1852 Bernardo Berro
1852-53 Juan F. Giró
1853-54 Juan F. Giró
Juan A. Lavalleja
Venancio Flores
Fructuoso Rivera
1854-55 Venancio Flores
1855 Luis Lamas
1855-56 Manuel B. Bustamánte
1856 José María Pla
1856-60 Gabriel A. Pereyra
1860-64 Bernardo Berro
1864-65 Atanasio Cruz Aguirre
1865 Tomás Villalba
1865-68 Venancio Flores
1868 Pedro Varela
1868-72 Lorenzo Batlle
1872-73 Tomás Gomensoro
1873-75 José E. Ellauri
1875-76 Pedro Varela
1876-79 Lorenzo Latorre
1880-82 Francisco A. Vidal
1882-86 Máximo Santos
1886 Francisco A. Vidal
1886 Máximo Santos
1886-90 Máximo Tajes
1890-94 Julio Herrera y Obes
1894 Duncan Stewart
1894-97 Juan Idiarte Borda
1897-99 Juan Lindolfo Cuestas
1899 José Batlle y Ordóñez
1899-903 Juan Lindolfo Cuestas
1903-07 José Batlle y Ordóñez
1907-11 Claudio Williman
1911-15 José Batlle y Ordóñez
1915-19 Feliciano Viera
1919-23 Baltasar Brum
1923-27 José Serrato
1927-31 Juan Campisteguy
1931-38 Gabriel Terra
1938-43 Alfredo Baldomir
1943-47 Juan José Amézaga
1947 Tomás Berreta
1947-51 Luis Batlle Berres
1951-52 Andrés Martínez Trueba
1952-55 Consejo Nacional de Gobierno:
A. Martínez Trueba
Francisco Forteza
Héctor Alvarez Cina
Luis A. Brause
Antonio Rubio
Eduardo Blanco Acevedo
Martín Etchegoyen
Roberto Berro
Alvaro Vargas Guillemete

1955-59 Consejo Nacional de Gobierno:
Luis Batlle Berres
Alberto Zubiría
Arturo Lezama
Carlos Fischer
Justino Zavala Muniz, Zoilo Chelle, Luis Alberto de Herrera, Ramón Viña,
Daniel Fernández Crespo.

MISCELANEAS + + +

El tiempo cura los dolores y concluye con las querellas, porque uno cambia y no es la misma persona. Ni el ofendido ni el ofensor son los mismos.

Pascal.

Nunca estamos más lejos de nuestros deseos que cuando empezamos a poseer lo deseado. — *Goethe.*

El verdadero estilo de un escritor sólo se conoce en las páginas en que ha descuidado el estilo, como la verdadera educación de las personas en los momentos en que olvidan la educación. — *Benavente.*

Por lo general es una imprudencia creer en la novedad de las ideas y los sentimientos. Hace tiempo que todo ha sido dicho y sentido, y, con mucha frecuencia, lo que creemos descubrir sólo volvemos a encontrarlo.

Anatole France.

Es necesario que algo subsista del pasado, ni demasiado ni muy poco, para que llegue a convertirse en los cimientos del porvenir y que mantenga a través de las renovaciones necesarias, la tradición y la unidad del género humano. — *H. Taine.*

Seamos primeramente buenos y después seremos dichosos. No exijamos el premio antes de la victoria, ni el salario antes del trabajo. — *Rousseau.*

LA TAPIA DEL CEMENTERIO. El ilustre humorista Mark Twain, gracioso autor de La decadencia de la mentira, cuando residía en Nueva York solía dirigirse hacia un pequeño cementerio de las cercanías, rodeado solamente por un seto. Una tarde se encontró con un grupo de individuos que iban y venían por aquel lugar de paz y sosiego, discutiendo y tomando medidas. Curioso, el gran escritor se atrevió a preguntar:

—¿Qué vienen ustedes a hacer aquí?

Uno de ellos respondió:

—Tenemos que construir una tapia sólida alrededor del cementerio, porque este seto es insuficiente.

—¿Una tapia? ¿Y para qué? Es absolutamente innecesaria. Los que están dentro no han de salir —con toda seguridad— y los que están fuera, maldito si tiene ganas de entrar.

A propósito de franceses. Llegó a mis manos un periódico parisiense en el cual Mr. X, colaborador de aquél, pedía que se exterminase a los ancianos al cumplir sesenta años, para que los jóvenes pudieran ocupar los puestos vacantes que dejaran los viejos. A mi entonces me pareció esa medida muy acertada y muy puesta en razón. Para este piadoso fin se establecería una serie de tablas de mortalidad, como hacen las sociedades de seguros, y en llegando al máximum de la vida tolerada, buscaríase una manera de exterminar a los ancianos sin que lo sintiesen, suavemente, con algún ingenioso halago que sirviese de envoltorio dulce a una píldora eficaz de efectos rapidísimos. Claro es que sería necesario añadir a las susodichas tablas un suplemento que dispusiera la conveniente selección de los viejos condenados al exterminio, pues ¿para qué se iba a quitar la vida a quienes no dejasen puesto que ocupara el

agraciado por esta *sabia ley? Que me pareció* bien, *como antes* dije, porque miraba lejana mi ancianidad y abrigaba la esperancilla de que me tocase en el reparto alguna prebenda suficiente a desuncirme del carro del diario trabajo; pero hoy que he superado, con mucho, las cifras de las tablas de mortalidad, me resulta aquel escritor francés un mentecato, digno de inmediata estabulación.

Comentando esta insensatez, mi amigo Bremón escribía: "Los jóvenes futuros dirán: *Longevidad*: abuso de vivir que se toleraba antiguamente. *Vejez*: Vida ilegal y clandestina. *Matusalén*: monstruo bíblico que el tiempo terminó en exterminar más de nueve siglos. ¡Qué curiosas hubieran sido sus memorias si se arroja a escribirlas! — *E. Gutierrez Gamero.*

Lo que aproxima no es la comunidad de las opiniones sino la consanguinidad de los *espíritus*. Marcel Proust. "A la *sombra de las muchachas* en flor".

Las dos palabras más cortas "si" y "no", son indudablemente las que requieren un examen más serio. — *Pitágoras.*

Asistía el gobernador de Santiago del Estero, Dr. Manuel Argañaráz, a una conferencia que daba en el local de su escuela un maestro de campaña. Mientras disertaba el maestro comenzó a rebuznar un burro, que estaba atado afuera en un palenque. Tanto fastidió el pollino, que el gobernador se levantó indignado, diciendo en alta voz:

—Que hagan callar a ese burro!

—¿Se refiere a mí?, preguntó tímidamente el conferenciante, suspendiendo su disertación.

—No, al otro —contestó el gobernador.

¿QUE ES EL PATRIOTISMO? Como el amor está en una mirada, en un tono del cabello, en un perfume; el patriotismo, en el fondo de nosotros, es un recuerdo lejano, una emoción casi olvidada, una linda decoración, una canción o un canto de *pájaros.* — *G. Rageot.*

Las mujeres tienen ojos de lince para ver las debilidades de las mujeres.
Schiller.

Lo que mejor sienta a la juventud es la modestia, el pudor, el amor a la templanza y la justicia. Tales son las virtudes *que deben formar* su carácter.
Sócrates.

El *matrimonio es un puente que* conduce al cielo. — *Zoroastro.*

Quien tiene muchos vicios, tiene muchos amos. — *Plutarco.*

Las costumbres de los filósofos no están conformes con sus preceptos; pero si no viven como enseñan, enseñan cómo se ha de vivir. — *Séneca.*

La *ventaja que sacarás de la filosofía será* hacer, *sin que* te lo manden, lo que otros harán por el temor de las leyes. — *Aristóteles.*

No hay libro, por malo *que* sea, que no tenga alguna cosa buena. — *Plinio.*

Más fácilmente se añade lo que falta, que se quita lo que sobra.
Quevedo.

Lo que quieres que otros no digan, tú lo has de callar primero. — *Vives.*

La pobreza es una cosa muy estimable con tal que viva tranquila y contenta con su suerte: el hombre es rico luego que ha llegado a familiarizarse con la escasez: no es pobre el que tiene, poco, *sino aquel que, teniendo mucho,* desea todavía tener más. — *Epicuro.*

El exceso de placer no es placer. Sin verdaderas necesidades no hay verdaderos placeres. — *Voltaire.*

Más contraria es la fortuna al hombre que no lo deja gozar lo que tiene, que no al que le niega lo que le pide. — *Platón.*

Hanse visto y se ven hombres en la pobreza ricos, en la persecución alegres y en el desprecio estimados; empero pocos se cuentan en la buena fortuna cuerdos. — *Quevedo.*

No considero sabio al hombre que hallándose próximo a morir se lamenta cobardemente por ello. De un mal hace dos: se atormenta y no por eso deja de morirse. — *Eurípides.*

No miremos nunca como un mal lo que ha determinado el autor de la naturaleza. No hemos sido criados como un ciego acaso: hay un poder que vela *por el género humano, al cual no habría criado ni conservado para* hacerle caer, después de un largo tiempo de miseria, en el mal eterno de la muerte. Miremos más bien la muerte como un asilo que nos aguarda o como un puerto seguro. Es fácil soportar la muerte cuando el que muere puede consolarse en sus últimos momentos con el recuerdo de una buena vida. — *Cicerón.*

¿Qué ideas profesas? No; que ideas profesas no, sino: ¿cómo eres? ¿cómo vives? El modo como uno vive da verdad a sus ideas, y no éstas a su vida. ¡Desgraciado del que necesite ideas para fundamentar su vida!

Unamuno.

Odio a los hombres que se amartillan a una idea personal y van como un rebaño empujándose los unos a los otros e inclinando la cabeza para no ver el resplandor del cielo. Cada rebaño tiene su Dios; su ídolo, en aras del *cual inmola la gran verdad humana.* Prosiguen *con seriedad su camino y van* andando con grave continente en medio de la necesidad, lanzando exclamaciones de desesperación cada vez que algo turba su fanatismo pueril.

Emilio Zola.

Honren los otros a Dios con sus hecatombes; yo le honraré reconociendo la grandeza de su saber, la grandeza de su poder, la grandeza de su bondad.

Galeno.

La abundancia y la paz forman a los cobardes; la valentía es siempre hija de la necesidad. — *Shakespeare.*

La obra de FREUD ha llegado a ser para los alemanes una manera de decir cosas sucias so pretexto de psiquiatría. — *Paul Valery.*

La mujer es un hermoso defecto de la naturaleza. — *Milton.*

En buena hora que se estudie y se enseñe cuanto las necesidades vayan exigiendo. Necesitamos maquinistas, electricistas, obreros mecánicos; créense escuelas, y tengamos aquellos órganos útiles para la vida colectiva; pero que el organismo principal, con su viejo carácter, quede en pie: que la introducción de una cosa nueva, no lleve consigo la destrucción de una vieja. No hay que destruir nada; lo que no sirve ya, se cae sin que le empuje.

Angel Ganivet.

¿Qué moda podemos aplaudir? ¿Acaso la de cortar los cabellos que son el más hermoso de los ornamentos femeninos? ¿La de llevar grandes sombreros que nos las hacen deformes? ¿La de temblar de frío durante el invierno para exhibir lo que el recato debiera obligar a ocultar? — *Goldoni.*

Melchor Pacheco y Obes, el héroe de la defensa de Montevideo "por cuya personalidad tengo veneración casi idolátrica", según escribió Rodó, dijo a quienes discutían su nacionalidad: "podrán disputarme la calidad de oriental... pero por nada en el mundo llevaría los colores de otro pueblo... Si viviera hoy la Roma que fue dueña del mundo, no cambiaría el título de oriental por el de ciudadano romano".

En la Revista de Derecho, Jurisprudencia y Administración (19..) se lee: "El 18 de diciembre de 1833 una concurrencia numerosa se agolpaba en el interior de nuestra Iglesia Catedral para presenciar los exámenes generales del aula de Filosofía, creada por decreto del 22 de febrero del año 1832 y reglamentada por una de las figuras más sobresalientes que ha tenido el clero *nacional presbítero don José Benito Lamas*".

El libro *Independencia de la Costa Firme* justificada por Thomas Paine, treinta años ha, e impresa en Filadelfia el año 1811 es la principal fuente de los conocimientos de nuestro Artigas en materia de derecho constitucional y de federalismo.

Cuando el célebre hablista español Roque *Barcia, recibió en su destierro* en París, un importante donativo en dinero que le enviaron desde aquí, escribió: "El nombre querido de Montevideo será para nosotros un nombre sagrado, tan sagrado como la idea de Dios".

En época de cierto auge para las ideas anexionistas, o si se prefiere para la reconstrucción del virreinado del río de la Plata, dijo uno de los ministros uruguayos: "prefiero ver a mi país pobre y miserable, pero libre e independiente, que es la mayor y más noble de las grandezas, antes de verlo esclavo del extranjero, por más que en éste caso estuviera en el colmo de la prosperidad y del explendor".

Durante la breve Presidencia de Juan Francisco Giró, en 1852, el gobierno remitió a Inglaterra muestras de algodón cosechado en el Departamento de Salto (que comprendía, entonces, el actual Departamento de Artigas); esas muestras fueron consideradas de excelente calidad.

El primer molino a vapor instalado en la República lo fue en 1855: sirvió para su instalación una maquinaria que se encontraba abandonada en el Cerro desde comienzo de la Guerra Grande.

Los auxilios enviados por Montevideo a Buenos Aires, flagelado por terrible epidemia de fiebre amarilla el año 1871, motivaron estas entusiastas palabras del presidente de la Comisión Popular Don Héctor F. Varela: "*Montevideo, pobre, abatida, luchando con la crisis y con la guerra, con su* pésimo Gobierno, sin tener en juego ninguno de los grandes elementos que propenden a la riqueza y desarrollo moral y material de un pueblo, ha mandado a Buenos Aires 60.000 patacones, más de lo que ha dado la misma ciudad de Buenos Aires. *Pregunto si una conducta semejante no merece y no* debe ser enaltecida con todo el fuego y entusiasmo con que se habla de los hechos que deben agregarse a las glorias de un pueblo y al honor de la humanidad".

El año 1835, apareció publicado por el meritorio oficial de color perteneciente al ejército argentino Luciano Lira la primera antología de poetas nacionales y residentes en nuestra patria, con el título *Parnaso Oriental o Guirnalda Poética de la República Uruguaya.*

Cuando el juez decide después de haber oído no más qua a una de las dos partes, la sentencia podrá ser justa, pero el juez no lo es en modo alguno. *Séneca.*

La afición a las armas y a las mujeres van siempre juntas, y es de notar que las naciones más belicosas son también las más enamoradas. — *Aristóteles.*

Debe destruirse la opinión de los que se imaginan que las virtudes guerreras son más apreciables que las que tienen por objeto la felicidad del Estado. *Cicerón*

Las guerras largas se terminan siempre con la destrucción e infelicidad de ambos partidos. — *Jenofonte.*

Mucho más se desea lo que se veda. — *Quintiliano.*

Es inútil enseñar a los monos a trepar por los árboles. (Del CHI-KING, el libro de versos más antiguo de la China).

Un hombre de ingenio y de buen sentido decía un día de un grave doctor: menester es que ese hombre sea un gran ignorante, porque responde a todo lo que se le pregunta. — *Voltaire.*

De las damas que se llaman cortesanas, decía que todas o las más, tenían más de corteses que de sanas. — *Cervantes.*

Alaben otros ¡oh poeta!, la perfección de tus ánforas cinceladas. Yo prefiero decirte que tu poesía sabe hacer pensar y hacer sentir; que tu verso tiene un ala que se llama moción y otra ala que se llama pensamiento.

José Enrique Rodó.

EI ORIGEN HUMILDE DE LOS GRANDES HOMBRES

Eurípides era hijo de un verdulero.
Shakespeare tuvo por padre a un carnicero.
Demóstenes a un herrero.
Franklin trabajó de cajista en una imprenta.
Molière era sastre.
Mahoma había sido arriero.
Esopo, el célebre fabulista, era esclavo.
Linneo, el gran naturalista, fue en su juventud aprendiz de zapatero.
Virgilio, el gran poeta latino, fue mozo de posada.
Epicuro, el filósofo, fue pastor en su niñez.
Cronwell fue hijo de un cervecero.

El fanatismo es siempre producto de la persecución. — *Napoleón.*

El miedo de la sociedad pacata a que desaparezca la familia y se hunda el mundo, cada vez que éste da un estirón (una revolución) en su crecimiento, es tan antiguo como la creencia de la venida inmediata del Anticristo, del fin del mundo, etc. — *Marañón.*

Triste condición de las mujeres, puestas siempre en el dilema de parecer ligeras si no se defienden, o calculadoras si se defienden demasiado. — *Benavente.*

Amamos a los seres porque ellos encierran una misteriosa esencia: la que falta en nuestra fórmula para hacer de nosotros un compuesto químico estable.
André Maurois.

Convéncete bien de esto: un día tu alma abandonará el cuerpo y serás arrastrado tras el velo fluctuante entre el mundo y lo incognoscible. Mientras esperas, ¡sé feliz! No sabes de donde vienes ni sabes a dónde vas. *Omar Khayyam.*

Racionalmente concebida, la democracia admite siempre un imprescriptible elemento aristocrático, que consiste en establecer la superioridad de los mejores, asegurándola sobre el consentimiento libre de los asociados.
José E. Rodó.

En la naturaleza del hombre está el odiar a aquellos a quienes ha ofendido. — *Tácito.*

La sabiduría sirve de freno a la juventud, de consuelo a los viejos, de riqueza a los pobres y de ornato a los ricos. — *Diógenes.*

La verdad no es una planta de la tierra. — *Zoroastro.*

Es de alma grande vengarse de las injurias con beneficios. — *Confucio.*

Debe perdonarse al humilde y hacer guerra al soberbio. — *Virgilio.*

El demonio fue el inventor de la razón de Estado y del duelo, que son los dos revoltosos del mundo. — *Quevedo.*

+ RECETAS DE COCINA +

por la Prof. María Isabel Moratorio Coelho

\+ +

PASTELES DE HOJALDRE CRIOLLOS

Ingredientes ½ kilo de harina, 2 cucharadas de leche, apenas tibia, grasa de grasa, 1 taza de salmuera para hojaldrar y freir.

Colocar en la mesa en forma circular, la harina. Hacer un hueco en el centro y poner la grasa, agregar la salmuera e ir formando una masa que no sea dura, ni demasiado blanda. Sobarla bien hasta que haga ampollas, hacer un bollo y cubrir con un paño, por espacio de un cuarto de hora. Pasado este tiempo, estirarla gruesita; untar con grasa derretida tibia; espolvorear con harina doblar en cuatro, la masa, como si fuera un pañuelo, teniendo cuidado de untar con grasa cada doblez; luego estirar gruesita y formar los pasteles enseguida, rellenándolos con lo que guste.

Importante: La fritura de los pasteles debe hacerse, al principio en grasa no muy caliente, castigando un poquito, con un tenedor, los bordes para que abra más y mejor la hojaldra y una vez abierta darle más fuego fuerte para apurar el cocimiento.

\+ +

CHORIZOS CASEROS

Ingredientes 2 kilos de carne de cerdo, ½ kilo gordura de cerdo, 1 litro de vinagre, 1 cucharada de ají picante, 1 cucharada de canela en polvo, 1 cucharada de pimienta blanca, Tripas secas e infladas, de cerdo, sal.

Picar finamente la carne juntamente con la gordura. Poner en un recipiente grande, el vinagre, pimienta, sal a gusto, ají y la canela. Mezclar bien. Echar en este adobo, lo picado, dejarlo en él hasta el día siguiente. Se vuelve a revolver bien y se toma en cantidades pequeñas, se pasan por el embudo que se utiliza para esta operación. La tripa no debe quedar muy llena de carne, ni tampoco escasa, sino de modo, que, al atar con el piolín, los chorizos queden con buena forma. Una vez prontos conviene colgarlos dos o tres días antes de usarlos. Los chorizos colorados se preparan en la misma forma pero echando en el adobo una buena cucharada de pimentón dulce.

GUISO DE LIEBRE O CONEJO

Ingredientes ½ taza de aceite, 1 cucharada de harina, 1 vaso de vino blanco, liebre o conejo en trozos, ½ kilo carne de cerdo cortada en cuadritos, 2 cebollas cortadas en rodajas, sal, pimienta, ajo picado, perejil picado, laurel.

Limpio el conejo o liebre se deja en adobo, desde la noche anterior, con sal, pimienta, ajo y perejil. Poner el aceite en la cacerola con una cucharada de harina y revolver hasta que se una. Introducir el conejo o liebre y la carne de cerdo. Añadir las cebollas y el vino. Condimentar con sal, pimienta, laurel y perejil. Cocinar a fuego regular.

\+ +

MONDONGO FIAMBRE

Ingredientes 1 mondongo, ½ kilo tocino flaco cortado en tiritas, ½ k. carne adobada cortada en tiritas, 4 huevos duros, ½ limón, sal, pimienta, verduritas.

Bien limpio el mondongo ponerlo a hervir durante veinte minutos, en abundante agua con sal y el jugo de limón. Colocar el mondongo, bien tierno, sobre la mesa y estirarlo bien.

Colocar sobre él la carne alternando con el tocino y los huevos duros. Arrollar como matambre Poner a hervir en agua con sal y verduritas. Dejarlo bien tierno. Entibiar y ponerlo en prensa, para que quede bien unido y al cortarse no se separe. Dejarlo hasta el otro día en lugar fresco o en la heladera. Cortarlo en rodajas finas y colocarlo en la fuente en forma de abanico. Acompañar con ensaladas del tiempo.

\+ +

GUISO CAMPERO

Ingredientes ½ taza de aceite, 1 cebolla picada, 1 cucharada de perejil picado, 1 cucharadita de pimentón, 4 papas grandes, 1 plato de fideos cintitas, 1 kilo de carne cortada en dados grandes, 1 tomate picado, 1 cucharada de conserva, 1 repollo, 1 tajada de zapallo cortada en trozos, 3 choclos en trozos, sal, pimienta, grasa casera o aceite.

En una cacerola echar el aceite; cuando esté caliente dorar la carne, la cebolla, el tomate, el choclo y el perejil. Dejar cocinar un poco y agregar la conserva y el pimentón disueltos en un cucharón de agua caliente, añadir el repollo cortado en pedazos y después dos cucharadas grandes de agua caliente; las papas cortadas en cuatro y el zapallo. Antes de que termine de cocerse las verduras; echar los fideos, condimentar, revolver con ciudado y dejar sobre fuego lento hasta que todo esté a punto.

PAPAS CON SALCHICHA

Ingredientes 8 papas grandes uniformes, 2 huevos duros picados, 2 cucharadas de jamón o tocino flaco, 3 huevos, 2 cucharadas de queso rallado, sal, pimienta, moscada, aceite o grasa, 1 pancito sin cáscara remojado en leche, 8 porciones de salchicha arrollada.

Pelar las papas dejándolas con buena forma, lavarlas, secarlas y ahuecarlas, darles un hervor en agua con sal y antes de que estén cocidas retirarlas y escurrir bien. Preparar un relleno poniendo un un tazón los huevos duros bien picados, el jamón o tocino flaco, en la misma forma, el queso, perejil, el pan bien deshecho y revolver todo con una cucharada de aceite y las dos yemas crudas; condimentar con sal, pimienta y moscada. Rellenar las papas. Pasarlas, cada una, por huevo batido, envolverlas en pan rallado, freirlas en abundante aceite hasta que doren. Cada porción de salchicha se arrolla sujetándola con un escarbadiente y se frien. Colocar en el centro las papas y las salchichas alrededor.

+ +

BOCADITOS PARA COPETIN

Ingredientes 2 tazas de harina, 1 cucharada de manteca, ½ cucharadita de sal, 4 cucharaditas de polvo de hornear, ½ taza de leche tibia, 1 huevo, jamón, paté o salchichitas según se desee.

Tamizar juntos harina, polvo de hornear y sal. Añadir revolviendo con un tenedor, la manteca hasta que quede desmenuzada, incorporar la leche y el huevo y amasar ligeramente. Estirar la masa más bien gruesa, cortar en cuadrilongos de seis centímetros por ocho centímetros. Colocar sobre cada uno, paté, jamón o salchichita y arrollar apretando con los dedos los extremos. Poner en una tartera, al horno, pintándolos antes con leche. Servirlos calentitos.

+ +

GALLETITAS PARA COPETIN

Ingredientes 8 cucharadas de harina, 8 cucharadas de queso rallado, 4 cucharadas de manteca, ½ cucharadita de pimienta, ½ cucharadita de pimentón picante, ½ cucharadita de sal, 1 yema, un poco de agua fría.

Unir en un tazón todos los ingredientes, con el agua necesaria. Estirar la masa algo fina y cortar con la ruedita de ravioles, en cuadraditos. Colocar en planchas enmantecadas y enharinadas y hacer dorar a horno regular.

PALITOS

Ingredientes 2 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de vino seco, 1 cucharadita de polvos de hornear, esencia de vainilla o raspadura de limón, aceite, grasa.

Batir un momento los huevos con el azúcar, agregar el vino, aceite, vainilla o raspadura de limón. Añadir poco a poco la harina mezclada con el polvo de hornear, pasándola por un colador. Formar una masa tierna pero manejable; trabajarla un poquito y estirarla gruesita. Cortar en tiritas de un centímetro de ancho, por seis de largo.

Freir en abundante aceite o grasa caliente hasta que se doren. Al sacarlos con la espumadera colocarlos sobre papel de estraza, puesto sobre un colador para que escurran bien y al colocarlos en la fuente espolvorearlos con azúcar.

\+ +

PANCITOS AMERICANOS

Ingredientes ¼ kilo queso fresco rallado, 1 cucharada de manteca, 3 tazas de harina, 1 cucharadita de sal fina, 3 cucharaditas de polvo de hornear, leche.

Cernir la harina con el polvo de hornear y la sal. Agregar el queso, mezclar bien y echar poco a poco, leche, para unir, formando una masa blanda, pero no pegajosa. Formar sobre la mesa enharinada un rollo, con la masa y cortarla en pancitos. Van a horno caliente y se sirven calentitos.

\+ +

GALLETITAS "MIMI"

Ingredientes 1 ½ taza de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de azúcar impalpable, sal agua apenas tibia, la cantidad necesaria.

Colocar en corona pasándolo por tamiz, la harina junto con el polvo de hornear, la sal y el azúcar. Ahuecar el centro y echar el aceite, agregándole el agua necesaria para obtener una masa más bien dura. Amasar bien. Cubrirla con un paño y dejarla en reposo por espacio de media hora. Estirarla fina y pincharla toda con un tenedor. Cortar las galletitas. Llevarlas a horno regular hasta que doren. Una vez fría guardar en latas. Si se prefieren saladas no se les pone azúcar. Estas galletitas pueden emplearse para canapés.

CREMA DE MANTECA

Ingredientes: 1 taza de azúcar, 2 tazas de agua, 6 yemas, ¼ k. de manteca, ½ chaucha de vainilla.

Poner en una cacerola el azúcar con el agua y la vainilla, revolver bien antes de llevar al fuego y hacer un almíbar espeso. Echarla con cuidado sobre las yemas ligeramente batidas, se sigue batiendo y se le agrega la manteca en trocitos. Continuar batiendo hasta que quede espesa y bien unida. Puede perfumarse si se quiere con coñac o con licor. Ponerla en heladera o lugar frío. Esta crema puede emplearse para rellenar o bañar tortas.

+ +

CARAMELOS DE CHOCOLATE

Ingredientes: 2 tazas de leche, 2 tazas de azúcar, 2 barras de chocolate, 2 cucharadas de manteca.

Poner al fuego en un cacerolita, la leche, el azúcar y el chocolate; cuando tenga algo de punto agregarle la manteca y revolver. Cuando haciendo un movimiento con la palita se ve el fondo de la cacerolita volcar la preparación sobre un mármol enmantecado. Cortar en cuadritos.

+ +

MERMELADA DE LOS 3 CITRUS

Ingredientes: 4 litros de agua, 1 kilo de azúcar, 1 naranja dulce, 1 tangerina grande, 1 limón.

Cortar en un recipiente hondo, para no perder el zumo, las frutas enteras, lo más finitas posibles. En una cacerola se hace hervir el agua con el azúcar y la fruta. Cuando ha adquirido espesor, es decir cuando está gelatinosa ya está.

Central de Servicios Médicos

MERCEDES ESQ. JULIO HERRERA Y OBES

●

Administrador General:
Sr. JOSE LUIS BRUM

Subadministrador:
Sr. MANUEL LEIRAS

SERVICIO DE CIRUGIA OSEA

Cirujano Serv.: Dr. Domingo Vázquez Rolfi, Cirujano Traumatólogo: Dr. Hebert Cagnoli, Cirujanos Ayudantes: Dr. Jorge García Novales y Rodolfo Gandós.

SERVICIO CIRUGIA GENERAL

Cirujanos: Dr. José A. Piquinela, Dr. José P. Otero y Dr. Hamlet Suárez.

SERVICIO DE CIRUGIA REPARADORA:

Cirujano de Servicio: Dr. Héctor Ardao, Cirujano Ayudante: Dr. Pedro V. Pedemonte.

ELECTROCARDIOLOGIA

Médico Clínica Prev. y electroc.: Dr. Gustavo Crosa.

SERVICIO DE URGENCIA

Cirujanos de guardia: Dr. Alfredo Mussio, Dr. Ignacio T. Carrera, Dr. Romeo Musso, Dr. Homero Benavídes, Dr. Daniel Rossi Stajano y Dr. Alfredo Ruiz Liard.

OFTALMOLOGIA

Médico Oculista: Dr. Ricardo García Médici y Dra. María del H. Bernasconi.

POLICLINICA QUIRURGICA

Médicos Pol. Quirúrgica: Dr. Enzo Fernando Curbelo, Dr. Luis J. Dentone y Dr. Angel Cirimello.

CLINICA PREVENTIVA

Médicos Clínica Preventiva: Dr. Gustavo Crosa, Dr. Dewet Barbato, Dr. Edison Piagio Castro y Dr. Julio Goyén.

DERMATOLOGIA

Médico Clínica Prev. y Dermatol.: Dr. Ricardo Bombet.

ENFERMEDADES PROFESIONALES

Médico Enf. Prof. y Consult. Inter.: Dr. Pablo Purriel. Médico Enf. Prof. Dr. Joaquín Espasandín. Médicos Enf. Prof.: Dr. Eduardo Yannicelli y Dr. Benigno Varela Rodríguez.

HIGIENE INDUSTRIAL

Médico Higien. Indust.: Dr. Pablo Recarte.

FISIOTERAPIA

Médico Fisioterapeuta: Dr. Jorge Lorenzo. Médico de Asistencia: Dr. Pedro Parodi.

SERVICIO RAYOS X

Médicos Radiólogos: Dr. Abelardo Rodríguez y Dr. Enrique Burnett.

TASACION DE INCAPACIDADES

Médico Legista: Dr. Pedro Oris.

SERVICIO ASISTENCIA DOMICILIARIA Y CERTIFICACION

Médicos Asistencia Domiciliaria: Dr. Héctor Bosch y Dr. Washington Renna.

CAMPAÑA Y RADIO

Médico Fiscal. Serv. Camp.: Dr. Pedro Alonso Suárez y Dr. Homero Pereira Brasil.

LABORATORIO

Médicos Laboratoristas: Dr. Estenio de Hormaeche, Dr. Heriberto Delfino y Dr. Jorge Gherardi. Méd. Veterin. Lab.: Dr. N. Pradines.

SANGRE Y PLASMA

Méd. Serv. S. y Plasm. y Reanim.: Dr. Dinor Invernizzi.

SERVICIO SEGURO DE VIDA

Médicos Coord. Supervisores: Dr. Lauro Brum y Dr. Norbertino Miranda.

SERVICIO DE ODONTOLOGIA

Odontólogo: Dr. Javier Pietropinto.

FARMACIA

Farmacéutica: Yolanda L. de Itté.

MEDICOS DE RADIO

Villa Colón: Ricardo Rivas.
Unión y Maroñas: Luis Bonavita.
Sayago: Roberto Guerra Sánchez.
Piedras Blancas y Toledo Chico: H. Lieutier.
Unión: Francisco Rocca.

Médicos de Campaña



ARTIGAS

Artigas: Carlos A. Mandioni, Manuel M. Queiruga, René Signorelli.
Bella Unión: Gotardo Bianchi y Pedro G. Acosta.
Cabellos: Juan José Errandonea.
Tomás Gomensoro: Eliseo Salvador Porta.

CANELONES

Canelones: J. C. Vercesi, José F. Gatti, Roberto Rico Pena, Roberto Legnani y Raúl Antonio Legnani.
Atlántida: Alfredo Crisci.
Cerrillos: Humberto Arena Ferrari.
Juanicó: Guillermo Althaller Prandy.
La Paz: Juan C. Potent, Ledo Lúgaro, Antón Emilio Rainusso.
Las Piedras: Armando Rubbo, M. C. Pareja Piñeyro, J. A. Valentini Guerra, Alberto Lorier.
Migues: Manuel Vartanian, Pedro A. Triaca.
Montes: Pedro A. Triaca, Manuel Vartanian, Gil Lindner, Mario Benaderet.
Pando: B. Pozzi Minvielli, Héctor Peluffo, Baudilio Martínez Facelli, A. Crisci.
Progreso: Guillermo Althaller Prandy.
San Antonio: Angel Leira.
San Bautista: H. Malffato Larghero.
San Jacinto: Nicolás L. Gagliardini.
San Ramón: Roberto Salgueiro, Oscar Lenzi.
Santa Lucía: Carlos Paganini, Alfredo Guglielmo, Mateo Legnani, Israel J. Taube.
Santa Rosa: A. Peirano Scarpo, Víctor Pisciottano.
Sauce: Pedro Repetto, Miguel Civitate.
Soca: Pedro Magnoni Prevost.
Tala: Rafael Chifflet, Jorge L. Errandonea, Elbio D. García.
Toledo Chico: Héctor Lieutier.

CERRO LARGO

Melo: Ramón Alvarez Silva, José E. Murgía, Rincón Artigas, Luis F. Gamio, Romeo Paggiola y Miguel Ramón Silva Correa.
Río Branco: José Luis Dubois Morató, Hilarión Loriente.
Fraile Muerto: Alfredo Alvarez Prevé, Jaime Beitler, Carlos Mateo Lucas.
Tupambaé: Manuel M. Saavedra y Armando Harutunian.

COLONIA

Colonia: Fernando Bassahún, Luis Cassanello, J. M. Pereira Granotich, Aguinaldo Gaggero, Samuel Bertón, Daniel Fosalba.
Carmelo: Hugo C. Loustau, Juan C. Echevarría, Dante Rossi, Norberto Cerrutti.

Colonia Miguelete: José Quintana.
Colonia Valdense: Juan C. Rossel.
Conchillas: Juan J. Salisbury.
Cufré: Arnoldo A. Karlen.
Joaquín Suárez: Luis E. Long, José Varela Suárez.
Juan L. Lacaze: Manuel López Varela, Hugo Dermit, Luis A. Umpierre.
Martín Chico: Hugo C. Loustau.
Nueva Helvecia: Carlos A. Jourdan, Juan Carlos Savio, Aníbal Paiva, Arn. Karlen, Andrés Poch.
Nueva Palmira: Eduardo Rubio, Medulio Pérez Fontana, Augusto A. Davyt.
Ombúes de Lavalle: Angel G. Fortunato, Luis Alejandro Galli.
Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.
Rosario: Juan A. Goñi, Américo Agustoni, Edmundo Gaggioni, M. A. Plavan.

DURAZNO

Durazno: Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo, Alberto Escondeur, Santana Echeverrito, Amadeo Grosso, y Carlos Sancho Morazzi.
Blanquillo: Alejandro Saráchaga.
Carlos Reyles: Héctor C. Capelán.
Pueblo Carmen: Ricardo Schunk, Héctor C. Capelan.
San Jorge: Luis Piñeyro Márquez.
Sarandí del Yí: Luis Gastaldi, Francisco D. Ríos.
Polanco del Yí: Orlando Conzani.

FLORES

Trinidad: Cipriano Goñi, M. Sánchez Etchevarría, Nansen Molinari, Servando Pereda.
Arroyo Grande: Luis H. Alvariza.

FLORIDA

Florida: Juan C. Reynés, Juan M. Besil, Marcos Schwartzmann y Aldo Negrín.
Cardal: Eduardo R. Isern.
Casupá: Ernesto Choca, Juan P. Rosas.
Cerro Colorado: Ricardo Charlone.
Fray Marcos: Ernesto Héctor Cibils, José Mizraji.
Isla Mala: César de Alava.
La Cruz: Felipe Buffoni.
Sarandí Grande: Antonio A. Abad, Alfredo Sanjuán, Moisés Cohen.
25 de Agosto: Omar Etorena.

LAVALLEJA

Minas: Alcides Ricetto, Raúl Calvis Ruiz, Sarandí Martorell, Dante Marotta Rienzi, Justo Cotro.
José Batlle y Ordóñez: Armando Pignone, Oscar Fernández Correa.
José Pedro Varela: A. Podestá Carnelli.
Mariscala: Francisco Isern, Esteban Agustoni.
Pirarajá: Pedro Corbo.

Solís de Mataojo: Andrés Delfino, Carlos Paradeda.
Zapicán: Francisco Galloti Brin.

MALDONADO

Maldonado: Antonio Tammaro, Elbio Rivero, Juan M. Soria, Mario Scasso, Saúl G. Arregui, Roberto San Martín.
Aiguá: José V. Torielli, Marino B. Souza.
La Sierra: G. Ricardo Baronio.
Pan de Azúcar: Celia Rossi de Alcántara, Andrés Accinelli.
Piriápolis: José L. Chifflet, Héctor Barrios Nogués.
Punta del Este: Ligia Duarte de Collazo, Roberto San Martín.
San Carlos: José Ascheri, José D. Mautone, Bernardo A. Curbelo Silva.

PAYSANDU

Paysandú: Adelmo Mannise, Julio Piñeyrúa Saavedra, E. Fortunatto, F. de Medina, R. Paradiso, A. D. Roldán, R. Puyo, V. Grille Cendán, R. Bulanti Ríos, R. Calegari, G. Pignatta, J. Sarroca, A. Mojoli, R. Rodríguez Legar, A. Sosa García e Isidoro Leirana.
Piedra Sola: Gilberto Abella, Francisco Urrutia.
Guichón: Rafael Pazos, Domingo Calcagno, Angel Olazábal, José Mª Ferrari.
Quebracho: Raúl O. Martini.
Queguay: Raúl Puyo.

RIO NEGRO

Fray Bentos: Eduardo Levratto, René Lacroix, J. Reyes Magariños, Federico Gilardoni, Roberto Vázquez.
Nuevo Berlín: Juan J. Pita Nebril.
Young: Carlos M. Fischer, Semirámides L. Zeballos, José Levin.

RIVERA

Rivera: Horacio Migliaro, Juan M. Briz, Antonio Vargas.
Minas de Corrales: Enrique M. Ross, Juan C. Lockhart.
Tranqueras: Juan B. Dellepiane.
Vichadero: Arturo Paradeda, Italo Licandri.

ROCHA

18 de Julio: Oreste P. Malan.
Rocha: Emilio T. Luciani, Juan José Falconi, Juan Abdala.
Castillos: H. Lucián Canzani, A. Grüning Herrera.
Cebollatí: Raúl Fassio Campos, Víctor Galcerán Fonseca, Alfredo Melhem.
Chuy: Eladio Aristimuño.
Lascano: Roberto Introini, J. Fernández Bordes, Nicolás Corbo.
Velázquez: Mario Filippini.

SALTO

Salto: Carlos Bortagaray, Enrique Roig, Jacinto Orihuela, Federico Umpierre, Eduardo M. Preve, Humberto Prinzo, Germán Simonet, Fernando Lucas

Gaffré, Jorge Errandonea, Luis A. Belzarena, Juan A. Arburúas, Alfredo Santos, Onofre Di Carlo.
Belén: Miguel Realini.
Constitución: Enrique J. Lucas.
El Espinillar: Héctor Di Giácomo.
Guaviyú de Arapey:
Colonia Lavalleja: Oscar Alonso.

AN JOSE

San José: Aquiles Ibargoyen, P. Costa Valles, Venancio Bálsamo, Mario Mangeney, Walter E. Ravenna, Carlos Acosta Duomarco, María C. Salanave.
Ecilda Paullier: C. Rodríguez Bonavita.
Libertad: Juan A. Triay Florit y Alfonso Guma.
Rodríguez: Alberto Marchales.

ORIANO

Mercedes: Ricardo J. Braceras, Enrique Costa Leonard, José M. Ritorni, Luis Méndez Aserito, Juan A. Ubillos, Fernando Ruy López, Federico Soumastre, Ruben Borges.
Agraciada: Regino Fuente Méndez.
Cañada Nieto: Angel Vico Calviño.
Dolores: Alejandro Bardier, Julián Machado, Jacobo Guelman, Rosendo Gentili, Elbio M. Garín Cardozo.
Cardona: Ernesto Rossi, Carlos Barboza.
Drabble: Luis H. Perrone, Rubén Wernik.
Palmitas: Homero Manente.
Santa Catalina: Julio A. Zavalla.

ACUAREMBO

Tacuarembó: Alberto Barragué, Barsabás Ríos, Javier Rodríguez, Ivo Ferreira.
Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.
Caraguatá: Eduardo Velázquez.
Pueblo Curtina: Luis Balcells.
Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez, Valerio A. López, Dante Zerboni, V. Blanco González, Ruben Curi.
San Gregorio de Polanco: Sergio C. Arbiza, Alvaro Arocha, Yamandú Gamba.
Tambores: A. Fernández Lascano.
Ansina: Mauricio López Lomba.

EINTA Y TRES

Treinta y Tres: O. Méndez Techera, Rodolfo Castrillejo, Elbio Ferreira, Miguel Caballero, Ademar Morales.
Cerro Chato: Ceibal Artigas, O. Alvarez Conde, Conrado Pintos Vila.
La Charqueada: Raúl Fossio.
Santa Clara de Olimar: H. Vaghi Mosquero, Longino Guasque, Pedro Guasque, Roque Calabresse.
Vergara: Juan C. Sciallero, Braulio Lago.

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

MONTEVIDEO



SUCURSALES:

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos
Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha
Salto, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS
Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Umberto Porta.
Estación Cabellos: Juan José Salsamendi.
Tomás Gomenso: Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES
Canelones: Sucursal.
Cerrillos: Antonino Zunino.
La Paz: César A. Lagomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi.
Migues: Ciriaco Basaisteguy.
Montes: Santiago Regueiro.
Pando: Juan J. Barnech.
Pueblo Soca: Raimundo Blanco.
San Antonio: José L. Brignone.
San Bautista: Adriano Marabotto.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
San Jacinto: José Matto Diverio.
Santa Rosa: F. Ugaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO
Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Asad N. Ganen.
Río Branco: Alesio Arismendi.
Tupambaé: Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA
Colonia: Sucursal.
Carmelo: Justo J. Cervetti Vachin.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Estanzuela: Brzozowski Hnos.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.
N. Helvecia: Guillermo Greising S. A.
N. Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Giatti.
Punta de San Juan: José A. Clavijo.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez.
Conchillas: Jacinto A. Leguisamo Perez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO
Durazno: Sucursal.
Blanquillos: Juan F. Alves.
Cerro Chato: Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Atanasildo de Freitas.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Justo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES
Trinidad: *Sucursal.*
Puntas del Sauce: Luis A. Navarro.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA
Florida: Sucursal.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli

Reboledo: Suc. Ramón Juani Capandegui.
La Cruz: Juan Carlos Vanelli.
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart.
Sarandí: Vda. e hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Juan Bonino Gallo.
Mendoza: Angel D. Valerio.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA
Minas: Sucursal.
José Pedro Varela: María Alvariza de Pintos.
J. Batlle y Ordóñez: J. Raúl Ricagni.
Mariscala: Donaldo C. Domínguez.
Pirarajá: Alvaro Rodríguez.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Solís: Pedro Salsamendi.
Zapicán: Pablo J. Pombo.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO
Maldonado: Sucursal.
Aiguá: Sara E. Marchetti.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Goicochea.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO
Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.
R. del Cerro: Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU
Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos.
Est. Pandule: Rizzi Hnos.
Guichón: *Ariel A. Artigas Márquez.*
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA
Rocha: Sucursal.
Castillos: Blanca E. Lujambio Rocca.
Cebollatí Juan B. Izaguirre.
Chuy: *Gastón Arimón.*
Lascano: Pedro Miraballes.
Velázquez: Irineo G. Rodríguez.
San Luis: José Mª García.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO
Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.
Young: Miguel A. Marroni.
San Javier: Manuel Díeguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA
Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Arturo Grau Rossel.
Moirones: Oscar Yordi.
Tranqueras: Hernando Abarno.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE SALTO
Salto: Sucursal.
Arapey: Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Hania V. de Gonçalves e hijos.
Col. Lavalleja: Juan C. Lluberas.
Constitución: Luis A. Pérez.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE
San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás Haller
Est. Rodríguez: *Angel E. Marichal.*
Libertad: Adelaido Camaiti.

DEPARTAMENTO DE SORIANO
Mercedes: Sucursal.
Agraciada: *Cácaro Hnos.*
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Pedro Detjen.
Dolores: Cassasa Hnos. S. A.
Drabble: José Ma. Varela.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: A. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO
Tacuarembó: Sucursal.
Achar: César S. Gutiérrez.
Curtina: Pedro Omar Estévez.
Paso de los Toros: Selfa I. País.
San Gregorio de Polanco: Francisco *P. Petrone.*
Tambores: Alberto Alberti.
Caraguatá: Luis A. Martínez.
Ansina: Marto González.

DEPARTAMENTO DE T. Y TRES
Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Francisco A. Scalpini.
Vergara: José María Vergara.

Agencias de Seguros Contra Granizo

ZAFRA 1957-1958

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponde a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Robatto.
Bella Unión: Umberto Porta.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Diego Lamas: Colonia José Artigas

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathon.
Cerrillos: Antonio Zunino.
La Paz: Edio C. Carriulat, César A. Lagomarsino.
Migues: Ciriaco Basaistegui
Pando: Juan J. Barnech
Piedras de Afilar: Mariano Guillén (hijo).
Progreso: Alberto Alloza.
San Antonio: Roberto Gregorio Grau Pérez.
San Bautista: Adriano Marabotto
San Jacinto: José Mato Diverio
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
Santa Rosa: Filadelfo U. Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Soca: Raimundo Blanco.
Tala: Abel M. Barnech, Edmundo Rosso.
Tapia: Santiago Prandi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Pedrera: Inmuebles 421 y 444.
San Jacinto: Colonia Juan C. Molinelli e Inmueble 403.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose.
Frayle Muerto: Asaad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA:

Colonia: Luis A. del Cerro, Sebastián Harreguy (hijo).
Artilleros: Antonio G. Borrás.
Carmelo: J. J. Cervetti Vachín, Pescetto Hnos., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan y Juan Carlos González.
Conchillas: Juan Yrizar, Jacinto A. Leguisamo Pérez.
Cufré: Choca y Carbajal.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A., Kuster & Cía., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: C. Castillos e Hijos, Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Glattli, Aníbal L. Fraché.
Puntas del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Riachuelo: Bertín S. C.
Rosario: Alfredo Tort, Sucesión H. Esteban Fuica.
San Juan: Arturo D. Landechea.
Tarariras: Guillermo Greising S. A., Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto H. Anchieri.
Blanquillo: Juan Francisco Alves.
Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandi del Yi: Carlos El Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandi del Yi: Colonias Dr. Alejandro Gallinal y Reyles.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: J. Etcheverry del Pino, Lucio D. Rodriguez.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio D. Rodriguez.
Puntas del Sauce:

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.
Cardal: Carlos A. Scalabrino
Casupá: Juan G. Etchetto, Angel J. B. Moscatelli.
Costa de Chamizo: Mamerto Camejo.
Fray Marcos: Angel Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart, Carlos Marinoni.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Pintado: Nicomedes Martinez.
Puntas de Maciel: Calixto T. Fiori.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Reboledo: Suc. de Ramón Juani Capandeguy.
Sarandi: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandi: Inmueble 408.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.
Pueblo Solis: Pedro Salsamendi.
Gaetán: Juan Carmelo Diaz.
José Pedro Varela: M. C. Alvariza de Pintos.
Estación Ortiz:
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Piraraja: Alvaro Rodriguez.
Estación Solis: José I. Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Sara E. Marchetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Sr. Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Américo Stillo, Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Estefanel, Letamendia y Cia. S. A., Masalles Hnos. y Cia.
Algorta: Rizzi Hnos.
Chapicuy: Barla Hnos.
Guichón: César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: Angel Perroni
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo
Queguay: Francisco Máscolo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Estación Quebracho: Colonias Las Delicias y Ros de Oger.
Porvenir: Colonia 19 de Abril.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO:

Fray Bentos: Manuel F. Zeballos, Corallo A. Bonti y Cia.
Las Flores: Tassano López Allegue S. A., Daniel O. Armand Ugon.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlin: Luis A. Perera, Bonti Morros y Cia.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias Tomás Berreta e Inglaterra.
San Javier: Colonias San Javier, Ofir, Inmueble 429 y Campo Farrapos.
Estación Young: Colonia César Mayo Gutiérrez.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Minas de Corrales: Arturo Grau Rosell.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

INTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

El Palmito: Inmueble 415.
Tranqueras: Inmueble 449.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Luis H. Di Candia.
El Alferez: *Máximo M. Malán.*
Lascano: Pedro Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ruben D. Cabrera, Ciro D. Gallo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Chapicuy, Osimani Llerena, España, Harriague, Tomás *Gomensoro, Antonio Rubio,* Campo Galliazzi, Inmuebles 417, 405 y 413.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti, Diego Ruiz.
Ecilda Paullier: Tomás A. Haller.
Est. Rodríguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaido Camaiti.
Paso del Carretón: José María Cerdeña.
Puntas de Valdez: Benzano Repetti Hnos.
Rincón de Albano: Francisco Cabeza García.
Rincón del Pino: Abel y Adolfo Pérez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad Km. 61: Colonia Cesáreo Alonso Montaño.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Aníbal Seuanez y Olivera, Pedro Ohaco Eluchanz, Mario H. Tosoni.
Agraciada: Cóccaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Gastón R. Canaveris, Pedro Detjen.
Cañada Paraguaya: Juan B. Calcagno.
Colonia Concordia: Juan y José Pessi S. en C.
Dolores: Casassa Hnos. S. A., Liga Agraria de Dolores, Tornaría y Ruiz S. A.
Drabble: José María Varela.
Egaña: Capandeguy y Cía.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Parada Risso: Domingo Anania.
San Martín: Víctor A. Blanco.
Santa Catalina: Alfonso T. Green, Salvador H. Viola.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José E. Rodó: Inmuebles 433, 422, 440, 428 y 447.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Luis Capetta, Arturo Romay.
Paso de los Toros: Selfa País.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treita y Tres: Román Alvear Rodríguez.

INDICE POR TEMAS

AGROPECUARIA

ASTIZ. — Los pinos de tea 252
BARRIOLA J. P. — El mejoramiento del ganado 129
BOSCH, C. M. — Factores negativos del establecimiento de praderas 235
CASSAMAGNAGHI. — Cría de pavos 146
ECHEVARRIA, J. — Avicultura familiar 243
GRIMALDI H. — Infección antivariólica en las aves 213
LOMBARDO, A. — Plantas acuáticas 171
MAZZEI, I. — La podredumbre blanca 292
MEDINA. — Fertilizantes y producción agrícola 181
MULLER, J. E. — La huerta familiar 201
RUFINELLI. — La explotación del visón 257
SILVA, F. A. — Avicultura 145
SILVEIRA, A. — La araña homicida 445
SILVEIRA, A. — Recientes avances de la agricultura 161
TOMEO IBARRA. — Algunos defectos y alteraciones frecuentes 219

CALENDARIOS, ETC.

Año 1957 70
Año 1959 71
Año 1958 [feriados civiles] 74
Calendario agropecuario 21
Calendario civil. Memorándum 73
Santoral 9
Jardinería 45
Calendario floral 72

HISTORIA

Acontecimientos nacionales que cumplen su primer centenario en el correr de 1958 . 75
AMEGHINO, F. — Escrituras e inscripciones americanas 436
BONAVITA, L. P. — De "Sombras heroicas" 101
MARIA, ISIDORO DE — De "Montevideo Antiguo" 271
RIBAS, J. C. — Artigas, su significación en el ámbito americano 353
SILVA VALDEZ J. — El abasto de carne 333

LITERATURA

ANDREETO. — Mis primeras lecturas. Los cuentos de H. Quiroga 347
BERRO, A. — Vocabulario gaucho 440
CASTELLI, L. — La golondrina 342
CONTRERAS PAZO, F. — Juan Ramón y yo 432
DA ROSA, J. — Novios 375
FALCO, LIBER. — Ultima cita 399
GARCIA, S. J. — Romance del lobisón 397
GONZALEZ ARENAS, E. — Idolatría 449
HERNANDEZ, F. — Fulano de Tal 428
HERRERA Y REISSIG, J. — Los Extasis de la Montaña 350
IPUCHE RIVA, R. — Recuerdos de Francia, Chinón 390
JOVER PERALTA. — Algunas expresiones guaraníticas 121
MARQUEZ S. — Una plaza 453
PINTO, E. — La madre 368
RECARTE, P. P. — Responso 417
RODRIGUEZ, Y. — Mal humor 418
SENET, R. — El hornero y sus costumbres 215
SILVA VALDEZ, F. — El ombú del pueblito 384
VIDARDT, D. — El italiano en el tango 113
VEGA, A. — Moro 321
VIEJO PANCHO. — Yuyos Secos 346
VISCA, A. S. — Soledades camperas 385
VITUREIRA, C. — Cinco virtudes, lucero 368

METEOROLOGIA

BERGEIRO, J. M. — Calendario meteorológico 82
BERGEIRO, J. M. — Divulgación astronómica 97
BERGEIRO, J. M. — Un barómetro en la huerta o quinta 94
BERGEIRO, J. M. — Pronóstico de variados aspectos de la tempartura 295

VARIOS

AGUIRRE, J. C. — Pascual Harriague 142
ARREDONDO, H. — Fauna nacional 325
BERGERET. — Uso y cuidado de un refrigerador eléctrico 231
Construcción de muebles 401
CHANS CAVIGLIA. — La neurosis infantil 369
CHEBATAROFF, J. — La conservación de los recursos naturales renovables 266
El Dorado 193
Drenaje para la eliminación de los liquidos residuales 228
FIANDRA, A. — Sobre la prevención de incendios 189
Gobernantes del Uruguay 454
MORATORIO, I. — Recetas de cocina .... 57 y 461
Plantas Medicinales para uso casero 225
RECARTE, P. P. — La enfermedad y la salud 149
RODRIGUEZ, J. A. — Vivienda principal 299
ROLLERI, C. — La problemática de la escultura 424

INDICE ALFABETICO POR AUTORES

— A —

AGUIRRE, J. C. — Pascual Harriague 142
AMEGHINO, F. — Escrituras e inscripciones americanas 436
ANDREETO. — Mis primeras lecturas 347
ARREDONDO, H. — Fauna nacional 325
ASTIZ. — Los pinos de tea 252

— B —

BARRIOLA, J. P. — El mejoramiento del ganado 129
BERGEIRO, J. M. — Calendario meteorológico 82
BERGEIRO, J. M. — Divulgación astronómica 97
BERGEIRO, J. M. — Un barómetro en la huerta-quinta 94
BERGEIRO, J. M. — Pronóstico de variados aspectos de la temperatura 401
BERGERET. — Uso y cuidado de un refrigerador eléctrico 231
BERRO, A. — Vocabulario gaucho 440
BONAVITA, L. P. — De "Sombras Heroicas" 101
BOSCH, C. M. — Factores negativos del establecimiento de praderas 235

— C —

CASTELLI, L. — La golondrina 342
CASSAMAGNAGHI. — Cría de pavos 146
CONTRERAS PAZO, F. — Juan Ramón y yo 432
CHANS CAVIGLIA. — La neurosis infantil 369

— D —

DA ROSA, J. — Novios 375

— E —

ECHEVARRIA, J. — Avicultura familiar 243

— F —

FALCO, L. — Ultima cita 399
FERREIRO, A. M. Acontecimientos que cumplen su primer centenario 75
FIANDRA, A. — Sobre la prevención de incendios 189

— G —

GARCIA, S. J. — Romance del lobizón 397

— H —

HERNANDEZ, F. — Fulano de Tal 428
HERRERA Y REISSIG, J. — De "Los Extasis de la Montaña" 350

— I —

IPUCHE RIVA, R. — Recuerdos de Francia: Chinon 390

— J —

JOVER PERALTA. — Algunas expresiones guaraníticas 121

— L —

LOMBARDO, A. — Plantas acuáticas 171

— M —

MARIA, ISIDORO DE — De "Montevideo Antiguo" 271
MARQUEZ, S. — Una plaza 453
MAZZEI, I. — La podredumbre blanca 292
MEDINA. — Fertilizantes y producción agrícola 181
MORATORIO, I. — Recetas de cocina .... 57 y 461
MULLER, J. E. — La huerta familiar 201

— P —

PINTO E. — La madre 360

— R —

RECARTE, P. P. — La enfermedad y la salud 149
RECARTE, P. P. — Responso 417
RODRIGUEZ, Y. — Vivienda principal 299
RODRIGUEZ, Y. — Mal humor 418
ROLLERI, C. — La problemática de la escultura 424
RIBAS, J. C. — Artigas, su significación en el ámbito americano 353
RUFINELLI. — Explotación del visón 257

— S —

SENET. — El hornero y sus costumbres 215
SILVA VALDEZ, J. — El abasto de carne 333
SILVA VALDEZ, F. — El ombú del pueblito 384
SILVEIRA, A. — La araña homicida 445
SILVEIRA, A. — Recientes avances de la agricultura 161

— T —

TOMEO IBARRA — Algunos defectos y alteraciones frecuentes 219

— V —

VEGA, A. — Moro 321
VIDART, D. — El italiano en el tango 113
VIEJO PANCHO — Yuyos secos 346
VISCA, A. S. — Soledades camperas 385
VITUREIRA, C. — Cinco virtudes, lucero 368

ESTA OBRA HA SIDO EDITADA POR EL BANCO DE
SEGUROS DEL ESTADO (MONTEVIDEO - URUGUAY)
IMPRESO EN LOS TALLERES DE IMPRESORA REX S. A.
SE TERMINO DE IMPRIMIR EL 30 DE
DICIEMBRE DE 1957


lo que el fuego destruye
el SEGURO lo reconstruye
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO